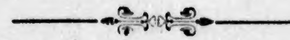
W. H. LYNCH

L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE

Lettres adressées par l'auteur à la presse canadienne, traduites et mises en brochure par la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.



QUÉBEC

—

1889

1889
(58)

L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE

J. N. Allard
St Agapit
1890

Sé

Er
ture

L'I

J
d'hu
cana
tière
visit
j'ai
et
cana
lettr
J'ai
publ
bonn
qu'e
de c
et c
qu'e
dans
elles
L'
à cl
l'atti
L'int

L'Industrie laitière Canadienne.

Série de lettres adressées par M. W. H. LYNCH *au public agricole du Canada, comme conclusions d'une étude soignée des Méthodes et de la Pratique de l'Industrie laitière dans la Grande Bretagne et en Europe, pendant une visite de quatre mois faite en* 1888.

——— o ———

——— o ———

L'INDUSTRIE LAITIÈRE.—SON AVENIR AU CANADA.

Je commence à adresser aujourd'hui une série de lettres au public canadien qui s'occupe d'industrie laitière, comme premier résultat d'une visite d'études de quatre mois, que j'ai faite en Europe en Canadien et au point de vue des intérêts canadiens de cette industrie ; cette lettre est la première de la série. J'ai quelque droit de demander au public de lire ces lettres ; et j'ai de bonnes raisons de m'attendre à ce qu'elles soient lues ; ce droit vient de ce que ces lettres m'ont coûté ; et ces raisons existent par le fait qu'elles ont été préparées et écrites dans l'intérêt de ceux mêmes à qui elles sont adressées.

L'occasion de les lire sera offerte à chacun, j'en ai l'assurance dans l'attitude de la presse à ce sujet. L'intérêt intelligent pris par les directeurs de nos journaux canadiens à toutes les questions ayant trait à

L'AMÉLIORATION DE NOTRE INDUSTRIE LAITIÈRE,

laisse peu à désirer. D'expérience personnelle, je sais qu'il n'y aura pas de la faute de nos journalistes si mes humbles travaux n'ont pas tout l'effet possible dans ce sens.

En justice pour moi-même et pour le sujet que j'ai entrepris de traiter, je dois dire, de suite, que le travail fait n'était pas l'objet immédiat de mon voyage. A la vérité, il ne manquait pas d'indications de la nécessité et de la grande importance de pareil travail pour nos intérêts agricoles ; si, d'un côté, il ne semblait pas que la tâche dût être abordée par un particulier laissé à ses ressources, d'un autre côté il ne paraissait exister nulle part le sentiment que cette tâche échût de droit à la responsabilité de quelqu'un. Mais, j'entrepris tout simplement mon voyage pour me rendre à l'invitation de lire une conférence devant la *British Dairy Farmer's Association*, à sa réunion annuelle, avec l'intention accessoire de recueillir, pendant ce voyage, assez de renseignements pour justifier une telle dépense de temps et d'argent, dépense qui ne m'aurait pas été permise autrement. Mais les circonstances m'ont amené à faire bien plus que je ne m'étais proposé ; le champ s'ouvrit devant moi, sans que je le voulusse, comme suite naturelle à, déjà, quelques années d'études.

Sur la seule annonce de cette visite, je reçus de plusieurs sources, et spontanément, des indications que mon

voyage pouvait et devait servir des besoins pressants de notre situation. Des membres du Parlement, et d'autres hommes en vue, plus ou moins enthousiastes pour ce qui touche à notre progrès, me firent même des suggestions définies au sujet de ce que je devais faire. Quelques extraits d'une lettre, reçue le premier mai dernier de M. E. A. Barnard, alors directeur de l'Agriculture de la province de Québec, feront voir

CE QUE L'ON ATTENDAIT DE MA VISITE.

M. Barnard m'écrivait ceci :

" Je suis enchanté d'apprendre " que vous allez en Angleterre accom-" plir une mission aussi flatteuse. " J'espère bien que vous donnerez " là le temps nécessaire à l'étude " sérieuse des questions laitières. Ce " qu'il nous faut surtout pour le " marché Anglais, dans mon opinion, " c'est :

" 1° Une organisation chargée de " faire, pour le commerce de beurre " et de fromage, un travail analogue " à celui dont l'Agence Canadienne " d'Immigration à Liverpool est char-" gée pour le commerce du bétail ; " 2° Un système d'empaquetage et " d'expédition, qui nous permette " d'offrir du beurre réellement frais " à la consommation anglaise. J'ai " étudié cette question depuis un " certain temps, et j'en suis venu à " la conclusion qu'il est possible " d'expédier du beurre frais en quar-" terons, étampés avec goût, mis dans " des paquets d'une livre, de papier " spécial, réunis à la quantité de 12 " à 24 livres, dans des boîtes plus " grandes qui seraient elles-mêmes " placées dans de fortes caisses d'em-" ballage ;—le tout arrangé de façon " à être assez à l'abri des change-" ments de température, pour arriver " chez le détailleur dans le meilleur " état. Si nous pouvons réaliser ce " point, et s'il peut être trouvé là bas " des agents honnêtes et actifs pour " veiller aux expéditions, nous aurons

FAIT BEAUCOUP POUR NOTRE PAYS.

" Je suis prêt à vous aider de " toutes mes forces dans l'étude de " ces questions. Avec l'ère nouvelle " et promise de steamers rapides, et " de concurrence entre les lignes " transatlantiques, avec la proximité " des points d'embarquement, avec " les réfrigérants, avec du soin dans " la fabrication et l'emballage, notre " beurre devrait atteindre le consom-" mateur anglais en aussi bon état " que le beurre de Normandie. Le " voyage sera plus long sans doute, " mais les réfrigérants et un embal-" lage assurant l'exclusion de l'air, " depuis le moment où le beurre est " fabriqué jusqu'au moment où il " sera mis sur la table du consomma-" teur, rendent le succès possible, " pour nous comme il l'est pour les " gens de Normandie : il suffit de " nous organiser et de faire ce qui est " nécessaire."

" A tout prix, étudiez ce point à " fond. Je voudrais que le gouver-" nement d'Ottawa vous aidât. Si " vous voyez M. Lowe ou l'hon. M. " Carling à ce sujet, je n'ai aucun " doute qu'ils vous prêteront leur " concours entier et vous mettront " en mesure d'obtenir, dans votre " voyage,

LES INFORMATIONS DONT NOUS AVONS SI GRAND BESOIN.

" Un voyage à Copenhague et une " visite à l'école de laiterie de Mme " Hanna Neilsen serait très à propos.

" Je vous souhaite le succès, et " surtout les avantages nécessaires " pour l'accomplissement du but que " vous devez poursuivre dans ce " voyage important."

M. Barnard, qui m'écrivait ces lignes, est avantageusement connu, et dans la province de Québec, son champ de travail officiel, et dans les autres provinces qu'il a souvent visitées. L'espace me manque pour ajouter à cette lettre des commentaires de journaux exprimant le même espoir au sujet de ma visite.

Ma conférence là-bas, devant la *British Dairy Farmer's Association*, dont j'étais déjà membre, me valut de faire la connaissance des grands agriculteurs anglais, et

M'APLANIT LES VOIES

en m'assurant une foule de lettres d'introduction, — plus que je n'en utilisai, — pour le Royaume-Uni et pour le continent. Je fus heureux aussi dans l'époque de ma visite : je pus assister au concours de laiterie d'Ipswick, à l'exposition de Glasgow, à l'exposition irlandaise de Londres, à l'exposition scandinave à Copenhague, à l'exposition de la Société Royale d'Agriculture à Nottingham, et à l'exposition belge à Bruxelles. Il y eut dans tous ces concours une part faite à la laiterie, en exceptant Bruxelles. A l'exposition de Glasgow, la laiterie en opération changeait de direction à chaque quinzaine ; on employait successivement des laitières-en-chef anglaises, irlandaises, suédoises et autres, pour l'avantage de la comparaison des méthodes. A l'époque de ma visite, la laitière irlandaise (chef-de-laiterie à l'école de Glasnevin, près Cork) était sur le point de laisser sa place à une faiseuse de beurre suédoise. A l'exposition irlandaise à Londres, le Revd Bagot, dont le nom est si connu (" Canon Bagot ") était en charge de la direction, et plein de zèle et d'entrain, commandait sa compagnie de jeunes laitières Irlandaises, de bonne mine et de teint clair, faisant le beurre, et fournissant aux visiteurs affamés du lait, de la crème, du lait-de-beurre, avec des gâteaux, des fruits et des glaces, etc. L'exposition de Copenhague à laquelle j'assistai, n'est tenue que tous les cinq ans ; sa laiterie en opération et son exposition de produits laitiers ont été une des meilleures leçons de mon voyage.

J'ai vu dans ces quatre mois, l'Angleterre, l'Irlande, le pays de Galles, le Danemark, la Suède, l'Allemagne, la Hollande, la Belgique et la France. Je me suis fait un devoir d'interviewer les grands commerçants de Liverpool, de Londres, de Glasgow, de Dublin, de Cork et de Bristol. J'ai pu voir des fabriques de beurre et de margarine, les laiteries particulières, et les marchés aux beurres ; je n'ai pas manqué une occasion de me renseigner auprès des agriculteurs en vue, des commerçants, et des experts que j'ai rencontrés.

Cette série de lettres, qu'il m'est permis d'adresser aux agriculteurs canadiens, grâce à

LA DIRECTION OBLIGEANTE DE NOS JOURNAUX

est, à mes yeux un des bons moyens de rendre utile et efficace mon travail et les conclusions qui en résultent. Cette première lettre n'est qu'une introduction ; mais je veux bien prévenir mes lecteurs, que mes lettres ne seront pas aussi volumineuses que l'abondance des matériaux recueillis dans mes quatre mois d'études actives et soignées me permettrait de les rendre.

Aux conclusions de ces études, je n'ajouterai que juste la quantité de faits requis pour les appuyer ; ce travail m'est facile maintenant que j'ai tout en mains et que je puis élaguer les détails dont elles ont été formées.

Voici entre autres, des sujets que je traiterai : " Le Canada comme pays laitier ; " " Place occupée par les produits canadiens sur le Marché Anglais ; "—" Chez les " *Dairy Farmers* " Anglais ;—" Chez les importateurs Anglais ; "—" Méthodes d'emballages pour l'exportation ; "—" Ce qu'il faut améliorer ; "—" Ce que les Danois ont fait ; " — " Un système modèle de fourniture du lait ; "—" Ecoles de Laiterie ; "—" Expédition des beurres de Normandie ; " — " Choses nouvelles apprises à l'Etranger " —" Nécessité d'une Association Fédérale d'Industrie laitière ; "—" La part du Gouvernement dans le travail ; "—" Nécessité de la coopération des particuliers ; "—" L'avenir du marché Anglais ; "—" Un mot de la Hollande, pays unique ; " etc., etc. C'est là mon programme, d'aussi près qu'il m'est possible de le définir à présent.

Si ces lettres dédiées à mes concitoyens agriculteurs, travailleurs ardus et force de notre nationalité,—si ces lettres, dis-je, ne sont pas assez intéressantes pour les engager à en mettre les conseils en pratique et à rendre ainsi leur tâche plus facile et plus payante,—ce ne sera pas faute à moi de m'être épargné le travail qui pouvait les rendre attrayantes.

——o——

DEUXIÈME LETTRE.

Le Canada comme pays laitier.

L'agriculture, les forêts, les pêcheries, les mines, les manufactures, le commerce,—richesses latentes ou en plein rapport,—ont leur place marquée dans la fortune nationale du Canada. Mais on peut dire, sans déprécier nos autres sources de revenu que, de toutes, l'agriculture est la plus importante, au double point de de l'état actuel et des espérances pour l'avenir. Les chiffres de l'exportation démontrent ce fait. En 1887, nos seuls produits agricoles représentent plus de la moitié de notre exportation totale ; les produits de la forêt, qui viennent en second lieu, n'atteignent pas la moitié, en valeur, des produits de l'agriculture exportés. Voici, en chiffres ronds, la classification des produits exportés pour 1887 :

Produits de l'agriculture........................	$41,000,000
Produits de la forêt.......	20,000,000
" des pêcheries....	7,000,000
" " mines.......	4,000,000
" " manufact ..	3,000,000
Pelleteries....................	2,000,000
Divers.......	1,0 0,000
Total....................	$78,000,000

Pour la concordance de ces quantités avec les " Rapports du Commerce et de la Navigation," il faut dire que j'ai réuni aux " produits de l'Agriculture " proprement dits, les " animaux et leurs produits," en exceptant les " pelleteries " dont j'ai fait un titre spécial.

Ces chiffres, tout significatifs qu'ils soient, ne donnent pas la proportion exacte de l'importance de notre agri-

culture, et voici pourquoi, entre autres considérations :

1o Les produits de la forêt exportés sont, en bien plus grande partie, à l'état *non-manufacturé*, comme par exemple le bois carré, le bois scié, et sont loin d'exiger, pour devenir article de commerce, la même somme de travail que le bétail, le fromage, le beurre, les grains, etc., etc.. 2o Le commerce des produits de la forêt n'existe que parce que notre pays est nouveau, et il diminuera avec son développement. L'agriculture est au contraire notre richesse nationale par excellence ; c'est elle qui nous offre les meilleures espérances, et c'est de son extension et de ses progrès, deux facteurs réalisables, que dépend notre plus grande prospérité.

Maintenant, l'analyse de nos exportations agricoles fera voir qu'une espèce des produits compris sous ce titre y occupe une place presqu'aussi marquante que celle des exportations agricoles, dans la classification que nous avons établie tantôt. Ainsi, en chiffres ronds, nous avons exporté en 1887 :

Fromage et beurre........	$8,000,000
Bêtes à cornes..............	6,000,000
Orge..............................	5,000,000
Blé.................................	4,000,000
Pois...............................	2,000,000
Farines	2,000,000
Chevaux.........................	2,000,000
Œufs, (presque)............	2,000,000
Divers...........................	10,000,000
Total..................	$41,000,000

L'exportation de nos produits laitiers est en tête. De fait, elle dépasse l'exportation collective des moutons, des fruits, du lard de flanc (*Bacon*), du foin, de l'avoine, des peaux vertes, des pommes de terre et de la laine. Elle atteint presque 20 pour cent de l'exportation agricole et plus de 10 pour cent de l'exportation totale du pays.

Ces données montrent à l'évidence, en autant qu'on peut tirer des conclusions de l'exportation, que l'industrie laitière ne le cède en importance à aucun des autres facteurs de notre économie commerciale. Les chiffres ne peuvent même pas établir cette importance ; la production du lait n'est pas épuisante pour notre pays, parce qu'elle permet l'adoption d'un système de culture qui rend au sol la fertilité perdue dans une culture outrée des céréales. C'est même un fait acquis au Canada, que la production intelligente du lait et la fabrication bien faite de ses produits, répandent la prospérité chez les cultivateurs. Et l'on trouve dans les avantages non équivoques de l'exploitation de la laiterie, et dans son développement considérable, des gages de prospérité et de progrès pour notre pays.

Mais en poussant nos recherches, le désir de nous louanger nous-mêmes de cet état de choses, cessera d'être trop absolu. — Malgré cette augmentation rapide et presqu'étonnante de l'exportation totale de nos produits laitiers, l'exportation d'un de ces produits est diminuée considérablement. Suivons les chiffres ; de 1872 à 1887, l'exportation totale du pays monte de 61 à 78 millions de piastres, soit de 22 pour cent ; l'exportation des produits laitiers augmente de 5 millions et demi à 8 millions, soit de 48 pour cent ; mais l'exportation du beurre, au lieu de faire sa part dans cette progression générale, tombe de 3 millions et demi, à un million de piastres, soit une chute de **73** pour cent ! D'un autre côté, il est vrai, le commerce du fromage a dû faire des progrès phénoménaux, pour créer à notre

exportation laitière une aussi belle position ; et les chiffres réels sont, en effet, assez frappants. L'exportation du fromage a été portée de moins de deux millions de piastres en 1872, à sept millions de piastres en 1887, et ceci équivaut à une augmentation de **286** pour cent.

La réputation actuelle du fromage canadien, comparée à ce qu'elle était, avant que notre commerce de ce produit se fît remarquer, confirme d'une manière flatteuse la conclusion naturelle qui ressort de ces derniers chiffres. A une certaine époque, notre fromage ne *prenait* sur le marché anglais, que sous le couvert des marques américaines ; aujourd'hui, nos voisins des Etats-Unis savent, peut-être trop bien pour nous, que leur fromage se vend mieux quand il passe pour Canadien. Aujourd'hui, notre réputation est établie au premier rang, et le succès du "Dominion" engage nos rivaux à se renseigner sur nos méthodes de fabrication. —Au Danemark, le pays du beurre par excellence, comme dans la Hollande, qui devance tous ses concurrents dans la production du lait et l'exportation des produits de la laiterie, j'ai trouvé que l'opinion commence à s'informer des causes de notre succès. En passant, je rappellerai que les comtés du Sud-Ouest de l'Ecosse ont fait de grand progrès sous la direction personnelle de fromagers canadiens, que l'on a engagés là bas pour acquérir nos méthodes de fabrication ; pour une première saison, nos habiles amis les Ecossais se contentèrent d'un seul *professeur* pris chez nous ; mais aujourd'hui, ils ont à leur aide deux de nos meilleurs fabricants, qu'ils s'assurent, en hommes d'affaires pratiques, en payant largement ce qu'ils considèrent être des services d'une grande valeur.

D'un autre côté, chose moins flatteuse pour nous, notre beurre a perdu beaucoup de sa réputation, à tel point que l'on peut se demander aujourd'hui qui fait plus triste mine, de notre exportation de beurre, diminuée de 73 pour cent, ou de notre réputation comme fabricants de beurre !

Voilà donc pour ce qui regarde le passé de notre industrie laitière : quelles sont maintenant les possibilités et les probabilités de son avenir ? Malgré l'examen que nous venons de faire, si peu encourageant qu'il soit sous certains rapports, je trouve les apparences bonnes.

D'abord, notre pays est naturellement propre à l'industrie laitière : le succès de notre fromage ne laisse aucun doute sous ce rapport, au moins au point de vue du fromage. Notre peu de succès dans le commerce du beurre n'est pas nécessairement une preuve que notre pays n'est pas un pays à beurre. Ce que nous exportons de cet article n'est qu'une minime partie de ce qu'il s'en produit ici. Nous consommons peu de fromage, mais en revanche nous sommes des mangeurs enragés de beurre. Notre consommation demande, sous ce rapport, nos meilleurs produits et la plus grande partie de ce que nous en fabriquons. Les prix de détail de nos beurres de choix sont assez élevés pour forcer les exportateurs à se rabattre sur les qualités inférieures. Un fabricant de beurre de mon voisinage a toujours obtenu au minimum 20 cents par livre depuis plusieurs années. Il tient à son prix qui a déjà atteint 25 cents Son beurre a toujours été vendu directement à ses clients qui n'hésitent pas à payer des prix raisonnables pour un article de bonne qualité. Jamais une seule tinette de ce beurre n'est allée chez l'exportateur, parcequ'il était retenu d'avance à des prix qui empêchaient de songer à l'exporter. Un client

vient d'écrire au cultivateur dont je parle, que son beurre est " très beau." Une tinette doit en être expédiée ces jours-ci à Kingston, une autre à Ottawa, et le reste est retenu par un détailleur de Montréal. Il n'y a dans tout cela rien d'extraordinaire ; je ne le cite que comme exemple d'un état de choses qui se rapporte à la question de la qualité de nos beurres. Ajoutons encore que le beurre canadien, quand il est rendu chez le consommateur anglais peut n'être plus ce qu'il était à l'état frais ; un emballage défectueux ne lui a peut-être pas permis de résister aux misères du voyage ; on l'a peut-être encore gardé longtemps par spéculation ; et toutes ces conditions ne constituent pas une épreuve juste de sa qualité.

On ne peut pas nier du reste, qu'ici comme ailleurs, il se fabrique une certaine quantité de beurre acceptable comme *fin* sur n'importe quel marché. Est-il hors de doute par exemple, que l'Irlande puisse invariablement fournir de meilleur beurre que notre Ile du Prince-Edouard,—aussi verte et aussi belle. Les terres basses si riches du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Ecosse, et leurs coteaux caressés par les brises salées de l'Atlantique, peuvent produire partout du *Gilt-Edge butter.* La province de Québec a ses " Cantons de l'Est " qui ont donné leur nom au meilleur beurre de notre pays. Elle a sa région de Kamouraska ; cette région a expédié assez de mauvais beurre pour gâter la meilleure réputation ; mais elle n'en a pas moins du bétail, des herbages et une atmosphère qui ont aussi produit et qui auraient pu produire en bien plus grande quantité, du lait et du beurre sans supérieur dans le monde entier. Ontario, plutôt pays à blé, a eu moins d'occasion de se faire une spécialité de la fabrication du beurre ; mais là encore, et dans presque tous les comtés, il s'en est fait de bon, bien qu'il s'en soit aussi gâté des tonneaux par des mélanges trop variés et de l'empaquetage en magasin. Quant à la région des Prairies de l'Ouest, ce glorieux héritage, il manque peut-être en certains endroits l'eau claire et abondante, qui est un facteur essentiel de la production des beurres fins, —mais ce n'est pas là la règle générale ; et, où l'on trouve de l'eau, l'on a, en plus, du bétail splendide, les herbes savoureuses et riches de la prairie, l'air le plus pur de la terre, des nuits d'été fraîches, et ajoutons-le, une population entreprenante et intelligente,—le dessus du panier des vieilles provinces. Le Canada a donc à sa disposition tous les avantages naturels requis pour arriver au premier rang comme pays laitier. —Ses régions moins bien douées pour la production du beurre, comme par exemple les régions à blé d'Ontario et les riches terres glaises des plaines de la province de Québec, peuvent s'attacher à la production du fromage,—et ne fabriquer de beurre que ce qu'il en faut pour la consommation locale.

A côté de ces avantages de la nature, les Canadiens ont l'intelligence des conditions de la réussite en industrie laitière. Et c'est là un point important, que l'on veuille bien le croire ; — les avantages naturels sont indispensables, mais à eux seuls ils n'assurent pas même la moitié du succès.

Nous sommes de plus en plus dans une ère de concurrence serrée, et pour réussir de nos jours, il faut de l'intelligence, de l'esprit d'entreprise et du savoir-faire. Les recherches scientifiques, pour comprendre les lois de la nature ; le travail expérimental pour

arriver à la perfection des méthodes ; les inventions ingénieuses, pour améliorer l'outillage ; de l'originalité et de l'esprit d'entreprise dans le travail,—tout cela est requis de nos jours pour se créer une place au soleil. Le succès que le Canada a obtenu pour ses fromages montre clairement que notre population possède ces qualités. Ce succès n'est pas accidentel, il n'est pas dû à un effort passager ; il est, au contraire, le résultat du travail obstiné et raisonné des hommes intelligents qui ont été associés à l'accroissement de notre industrie laitière. Le mouvement est venu des pionniers de l'industrie dans Ontario qui, formés en association et aidés d'une légère subvention du gouvernement, ont créé notre système méthodique de fabrication du fromage. La province de Québec a suivi de près, et maintenant les autres provinces s'agitent. Nous sommes maîtres de cette situation économique qui est notre œuvre ; nous la comprenons, et il est fort peu douteux maintenant que le premier rang nous soit assuré.

La rectitude de jugement des fabricants de fromage canadiens est bien démontrée dans la position prise au sujet des *adultérations* du fromage. Tous les arguments engageants avec lesquels on a voulu amener nos gens, par esprit de convoitise, à grossir leurs profits en dépouillant furtivement leur lait par l'écrémage, se sont toujours heurtés à l'opposition unanime et même impatiemment manifestée des associations laitières. La sagesse de cette attitude devient de plus en plus saillante à mesure que notre réputation augmente et s'affermit sur le marché de la Grande-Bretagne. Dans un examen officiel, fait en Angleterre, de, je crois, près de 300 échantillons de fromage canadien, ***pas un seul*** n'a été trouvé ***écrémé ou falsifié***.

En fait de production de beurre, malgré des indices à peu près certains d'insuccès, notre population peut faire face à la situation et l'améliorer comme celle de notre industrie fromagère. Mais il faut se mettre à la besogne, vaillamment et de suite. Ce qu'il y a d'accompli montre un désir d'améliorer et de pousser de l'avant, mais on a fait trop peu et l'on n'a pas assez osé. Je ne dissimulerai pas les difficultés, mais j'affirmerai que nos gens ont la tête à la hauteur de la tâche, s'ils veulent seulement s'y mettre comme ils l'ont déjà fait ailleurs. La discussion des moyens à adopter n'entre pas dans le cadre de ce travail.

Voyons maintenant les agents qui travaillent à l'amélioration de notre industrie laitière :

Les associations laitières de l'Ouest et de l'Est d'Ontario, la Société d'Industrie laitière de la province de Québec. Ces sociétés ont fait la grande part du travail dans les progrès atteints par la fabrication de nos fromages. L'association des beurreries d'Ontario, organisée récemment, sera d'un grand secours à l'industrie du beurre. L'association prospère des laitiers de la Nouvelle-Ecosse, établie depuis cinq ans a donné des bases solides à son travail. Il existe aussi dans Manitoba une nouvelle organisation, que je ne connais pas encore. Le collège d'Agriculture de Guelph, a déjà de bons points au crédit de sa crèmerie, mais il lui reste encore un grand champ d'opérations : l'on y pratique des expériences utiles, et l'on s'applique encore plus à faire des conférences d'enseignement dans les cercles agricoles. Le chef du département de la laiterie,—un homme des mieux doués,—possède toutes les

qualités pour faire un grand bien à notre industrie laitière canadienne. La Ferme Expérimentale d'Ottawa, qu'on est à installer, peut devenir un facteur important et rendre des services considérables en matière d'expériences et d'instruction. Notre excellente presse agricole a accompli et accomplit encore sa large part d'enseignement dans le public. Nos journaux ordinaires même savent ce qu'ils peuvent faire dans la matière, auprès de leurs nombreux lecteurs et ne manquent pas une occasion de leur prêcher le progrès. Le gouvernement fédéral et quelques-uns de nos gouvernements provinciaux ont mis le pied à l'étrier en répandant dans le pays des ouvrages spéciaux de laiterie. Comme auteur de quelques-unes des brochures répandues, je suis heureux d'avoir en mains des démonstrations solides du bien opéré par ces traités.

Avec les avantages naturels que nous possédons, avec l'esprit de notre population, en face du travail accompli et d'une disposition générale à poursuivre de nouveaux progrès,—il y a donc tout lieu d'espérer pour l'industrie laitière canadienne—

UN AVENIR BRILLANT.

——o——

TROISIÈME LETTRE.

CHEZ LES " DAIRY FARMERS " ANGLAIS

C'est un congé de travail que se donne le "*Dairy Farmer*" Anglais, quand il assiste à la convention annuelle de sa société. Les excursions agréables alternent avec les excellentes conférences qu'on y entend. Le voyage agrémente le travail ; la bonne chère donne du relief au voyage. Malgré cela, le "*Dairy Farmer*" reste grognard tout le temps, et il serait difficile de dire qu'il n'aime pas autant grogner que faire tout le reste. Mais il s'amuse, c'est sûr, même en face des problèmes dignes de bonnes têtes et de cœurs vaillants. Quelqu'un a dit qu'un Anglais " prend son plaisir tristement " ; et c'est assez exact en ce sens qu'il trouve évidemment un solide plaisir à faire du travail sérieux.

MA PREMIÈRE SEMAINE EN ANGLETERRE

me fut en même temps très agréable et très instructive ; elle me fournit une excellente occasion d'étudier le caractère de l'Anglais, dont la physionomie morale bien caractéristique est cependant assez complexe pour n'être pas comprise au premier abord ni définie à la légère. Je serais bien tenté, je l'avoue, de décrire mes premières impressions sur l'Angleterre,—ce pays est assez remarquable pour cela,—mais ce n'est pas le temps, je n'ai pas l'espace nécessaire, et mes lecteurs s'impatientent. Restons dans notre cadre plus prosaïque.

Dans les discussions des "*Dairy Farmers*," ce qui me frappa d'abord, comme canadien, ce fut l'opinion prévalente, que l'avenir nous réserve

DES PRIX BAS POUR LES PRODUITS DE LA LAITERIE.

De ce côté-ci de l'Atlantique, nous nous sommes accoutumés à entendre dire que si nous pouvons améliorer la qualité de nos beurres, notre place est assurée sur le marché anglais, et que le consommateur anglais prendra nos marchandises à des prix rémunératoires pour nous, si nous lui donnons exactement le produit qu'il

demande. Il y a beaucoup du vrai dans ce point de vue de la question : la qualité, même, est la condition essentielle ; mais, quoiqu'il en soit, la question n'est pas réglée tout entière avec cette condition réalisée. Les conférences me révélèrent une autre condition dont la nécessité me fut confirmée par une étude plus approfondie du marché anglais, le plus grand marché de l'univers : celle du

BON MARCHÉ DES PRODUITS.

Le professeur Long affirma là, en mai dernier, que, si on excepte des cas spéciaux, le bon beurre, ne vaut pas plus de 20 cents, et qu'il vaut même moins dans certaines régions ! On dira peut-être que c'est là le prix *minimum* du beurre de bonne qualité, mais il est sûr, d'un autre côté, qu'il peut rester à ce point pendant des mois entiers. Le professeur Long a parlé, je crois, des premiers prix de gros, c'est-à-dire de ceux qui sont payés au producteur ; quant à moi, je n'ai vu nulle part, chez les détailleurs, de beurre convenable à moins de 22 cents, j'en aie vu de 24 à 30 cents, pendant l'été, mais c'était la limite de la saison pour les beurres fins ; la grande masse valait de 20 à 24 cents. Ceci, à mon avis, justifie l'affirmation du professeur Long. Je trouve une autre preuve de son exactitude dans une circulaire de commerce, que j'ai devant moi, — datée du 31 juillet 1888 ; cette circulaire cote, pour les beurres, en entrepôt (*landed*), suédois, français ou danois et de " crèmeries " une échelle de prix variant de 17 cents pour les qualités inférieures, à 23 cents pour les qualités supérieures. Cela donne une idée des prix que l'on peut obtenir, sur le marché anglais, pour des beurres offerts dans l'état qui convient à la consommation d'été. Après déduction faite des frais d'intermédiaires, de transport, etc., ces prix ne justifient pas d'espérances de grands profits. A la vérité, il ne s'agit ici que de la saison d'été, où le marché par suite de l'abondance des beurres frais, se trouve au plus bas point ; mais je n'ai rien vu pour m'encourager à croire que, même dans les meilleures saisons, les années à venir offriront beaucoup mieux que ces prix. Il existe, au contraire, me disait un négociant de Bristol,

" DES CAUSES QUI NUIRONT AUX HAUTS PRIX."

" Quand le bon beurre de crèmerie
" vaut de 92 à 98 chelins (de 20 à 21
" cents) pour le beurre d'été, et de
" 102 à 108 chelins pour le beurre
" d'automne, la vente en est très
" facile ici. Mais quand il monte à
" 116 chelins (environ 25 cents), le
" commerce en devient difficile, et
" les qualités inférieures et la marga-
" rine supplantent les bons produits."

Il s'agit toujours ici de prix de gros.

Il ressort de là que l'on peut en vendre de petites quantités a de hauts prix, mais, en même temps, qu'il faut, pour l'écoulement des grandes quantités, des prix à la portée de la masse des consommateurs. S'[illegible]st autrement, la consommati[illegible] diminue par l'usage que l'on fait des produits dont le prix est à la portée des petites bourses. Cette opinion est juste, il n'y a pas lieu d'en douter puisque

LA CONCURRENCE QUI NOUS ATTEND

aura pour effet de réduire les prix obtenus dans le passé pour nos produits. Encore ne faut-il pas oublier que la condition de la qualité reste aussi nécessaire que jamais. Ce serait

être optimiste exagéré que d'espérer des prix payants de la production de beurres inférieurs.

Devant cette perspective peu couleur de rose, il convient de se demander s'il y aura profit à

Exporter nos beurres en Angleterre.

Cette question là s'est souvent présentée à mon esprit, pendant mon voyage, et la réponse ne m'a pas toujours été bien définie. Il n'a pas manqué de gens là-bas, pour affirmer avec confiance que nous ne pourrons, plus, en toute apparence, faire cette exportation avec profit.

Certaines considérations importantes me font cependant croire à une situation moins grave, à notre point de vue. Il n'existe réellement que deux obstacles à ce que l'Angleterre puisse être

un bon marché pour nos beurres.

Ces obstacles ont déjà été mentionnés : 1. Les exigences des consommateurs qui veulent des beurres de meilleure qualité que celle de nos expéditions antérieures ; et, 2. La probabilité de bas prix pour l'avenir. Supposons que la condition de qualité soit réalisée, et examinons la question des bas prix.

Les exportateurs expédient nos beurres quand les prix à l'étranger sont assez au-dessus des prix de notre marché local pour leur offrir une marge de profit. A l'heure actuelle, les prix d'ici sont presque aussi élevés que les prix courants cités tantôt pour l'Angleterre. Dans les Townships, d'où j'écris à ce moment (octobre), nos cultivateurs trouvent facilement un bon marché de consommation à Montréal, pour leur beurre salé, en tinettes, à 20 cents la livre. Il serait assez difficile d'acheter avec profit le même beurre à ce prix, pour l'exportation. Certains cultivateurs du comté de Brôme se sont fait un marché plus élevé, à Montréal encore, pour du beurre en quarterons ou en livres ; ils ont obtenu jusqu'à 35 cents : les prix sont un peu tombés, mais ils sont encore à 30 cents, je crois. Il semble que dans ces conditions, les profits de l'exportation ne peuvent plus exister.

Mais, il faut faire entrer autre chose en ligne de compte :

1. D'abord, l'amélioration générale de la qualité de nos beurres sera cause que les prix élevés que j'ai mentionnés pour ici deviendront plus rares ; la rareté comparative de l'article de choix les explique. Quand le beurre fin de Brôme se vendait 35 cents, c'est qu'il avait peu de concurrents et qu'on obtenait à prime seulement ce qui s'en offrait. Ces prix élevés stimulèrent la production et quand celle-ci fut plus abondante, ils tombèrent à 30 cents ; ils descendront peut-être même à 25 cents. Si toute notre production avait été de choix, ce prix de 35 cents n'eut jamais été possible ; et quand elle sera à ce niveau de haute qualité, les prix élevés seront rares. Pourtant, il n'y a dans ce fait probable rien de décourageant ; une baisse dans les hauts prix résultant d'un progrès dans la qualité, peut trouver son équivalent dans des prix moyens plus élevés. Voici comment ceci se réaliserait : Prenons par exemple une tinette de beurre de choix qui se vend 20 cents, parceque sur le marché où on l'offre, il y a neuf autres tinettes de beurre inférieur. Mais, de même que si tout ce beurre était bon, cette tinette pourrait ne se vendre que 18 cents, de même les neuf autres tinettes au

lieu de se sacrifier à 15 cents, obtiendraient un prix moyen de 18 cents. En mettant le poids des tinettes à 50 livres chacune, le montant de la vente serait dans le premier cas de $77.50 ; et dans le second de $90.00 ; il y aurait donc ici une plus-value de $12.50 au total, ou de $1.25 par chacune des dix tinettes. Et ce serait certainement là, au point de vue général

UNE GRANDE AMÉLIORATION.

2. Ensuite, tandis que les prix locaux pour nos beurres de choix se rapprochent beaucoup des prix courants du marché anglais, il faut bien avouer, en toute conscience, qu'il y a une belle marge à profit entre ces derniers et les prix courants obtenus ici de nos beurres inférieurs. A côté des tinettes vendues à 20 et 25 cents, combien d'autres de pauvre beurre qui se sacrifient à 12 et 15 cents la livre ! Un marché étranger à 18 cents la livre devient de suite une bonne aubaine pour le producteur.

Si donc, l'Angleterre n'offre point de prix suffisants pour les beurres qui trouvent chez nous un marché spécial, il est cependant certain qu'elle peut recevoir à des prix convenables la masse de notre production, si sa qualité devient assez bonne pour en justifier l'exportation. Je parle toujours de la question de prix ; la condition d'une amélioration de qualité dans nos beurres inférieurs est certainement essentielle à ce commerce que nous pouvons ouvrir, et cette amélioration comme nous le verrons dans des lettres subséquentes, doit s'opérer dans la fabrication, dans l'empaquetage, dans le mode d'expédition, etc... Rappelons en passant ces quantités considérables de beurre empaqueté chez les marchands (*store-packed*), sacrifié à 10 et 12 cents, pendant que bien fabriqué et bien empaqueté il eut obtenu facilement de 18 à 20 cents en Angleterre.

3. Il faut constater la probabilité économique d'*une baisse dans le prix de toutes les denrées de la ferme.* La production qui augmente partout, la concurrence qui s'accentue dans tous les quartiers, amèneront la réalisation de ce fait prévu. Le beurre n'y échappera pas plus que le reste. Mais si l'on considère les avantages généraux de la production du beurre, pourquoi n'en pas fabriquer, au lieu de cultiver du blé ou de faire du fromage qui se vendront aussi à bas prix ? Une citation de certaines remarques du professeur Robertson, de Guelph, à-propos des avantages résultant de la production du fromage, s'appliquera à plus forte raison à celle du beurre : " L'industrie laitière, au moyen des fromageries par " exemple, a sauvé des districts entiers de la ruine qui les menaçait " dans l'épuisement du sol. Des terres " qui ne rendaient plus, ont été restaurées par elle et elles ont donné " des revenus annuels satisfaisants. " D'autres districts, moins gravement " atteints, ont été enrichis par elle. " La seule augmentation dans les " revenus, capitalisée à six pour cent, " représenterait chez nous audelà de " 30 millions de dollars." Nous ne prêchons pas le remplacement du fromage par le beurre, bien entendu, mais nous voudrions qu'il prît sa place comme son égal. Et quand cette baisse de prix règnera, il reste à savoir, peut-être si le beurre ne tiendra pas mieux son prix que les autres denrées de la ferme, dont la production demande moins d'intelligence et de savoir faire. Dans une des conférences entendues là-bas, un M. Smith disait " que les produits de la " laiterie ont moins souffert que tout " le reste de la baisse générale des " prix."

4. Les prix du marché anglais ne seront pas *toujours* trop bas pour nous empêcher de songer à la concurrence contre les Européens. A l'intelligence et l'esprit d'entreprise de ces derniers, nous pouvons opposer les mêmes qualités, augmentées de l'énergie caractéristique de notre Nouveau-Monde. Aux distances et à la cherté de la main d'œuvre, nous trouverons une compensation dans

NOS TERRES ET NOS LOYERS A BON MARCHÉ

Les inventions modernes atténuent les distances. La densité des populations européennes augmente la valeur des terres, les loyers, les taxes, etc.. Si nous ne pouvons pas trouver profit à produire ce que les Européens vendent, ce sera faute à nous de ne pas employer de bonnes méthodes. J'ai entendu bien des plaintes en France et en Angleterre, à propos des prix peu payants du jour, et je les crois rendus à ce point qu'ils permettent tout juste aux producteurs d'y trouver leur vie.

Encore une citation du Professeur Robertson, à propos des prix futurs du fromage ; son opinion vaut pour moi, à ce sujet, celle de n'importe quelle autorité :

" Il n'y a pas beaucoup à compter
" sur des prix élevés pour notre fro-
" mage. Il est même possible que
" *huit* cents soit la moyenne de ce
" que nous obtiendrons. A tout
" événement, je conseille aux culti-
" vateurs de travailler à produire du
" lait assez économiquement pour
" faire un profit même à ce prix-là.
" Notre fromage, si nous le voulons,
" nous coûtera aussi bon marché
" qu'à qui que ce soit, et si la con-
" currence devient encore plus serrée,
" nous ne serons pas les premiers à
" sortir de l'arène."

En résumant, disons donc qu'il se trouve en Angleterre un marché praticable pour nos denrées laitières, et que, pour y réussir, il faudra leur donner le niveau de qualité nécessaire, et

LES PRODUIRE ÉCONOMIQUEMENT.

——— o ———

QUATRIEME LETTRE

A cette convention des Dairy Farmers anglais, je n'ai rien remarqué qui m'ait frappé plus clairement que

LES SEVÈRES EXIGENCES DU SUCCÈS

contre nos concurrents. On sera peut-être surpris d'apprendre que pour le laitier anglais même, la vente du beurre est tout un problème. Malgré les avantages évidents qu'il a pour l'aider, il se trouve des concurrents qui ont le dessus sur lui. Un voyage par eau, plus ou moins long, n'est pas un obstacle suffisant à lui assurer le marché.

En toute apparence, le laitier anglais ne s'est pas tenu au courant de l'évolution qui s'opérait dans l'ancien état de choses, où il trouvait son marché de consommation à sa porte, pour ainsi dire. Un ami à moi, M. D. Tallerman, de Londres, auteur d'un ouvrage qui vient d'être publié : *Agricultural distress and trade depression* et une excellente autorité en ces matières, explique ce fait comme suit :

" Malgré les changements qui sont
" survenus dans les institutions
" sociales de notre pays, et la con-
" centration de la masse de notre
" population dans des localités dé-

" terminées, pendant ce siècle, nos " cultivateurs en sont encore à adopter et pratiquer les anciens usages et " les vieilles coutumes de leurs prédécesseurs, remontant à des époques immémoriales." M. Tallerman trouve cela

" UN CURIEUX TRAIT DE CARACTÈRE "

chez les cultivateurs de la nation la plus commerçante du monde, de ne pas comprendre qu'il faut avoir une connaissance sérieuse d'une ligne d'affaires pour s'y assurer une part dans ses transactions et les profits qui en résultent. Cette lenteur des cultivateurs à s'assimiler les conditions d'un nouvel état de choses n'est pas caractéristique des seuls cultivateurs anglais. Nous aussi, au Canada, nous avons beaucoup à apprendre et beaucoup à faire pour ne pas nous laisser distancer par certains concurrents qui se distinguent par leur esprit d'entreprise et leur progrès ; nous pouvons avouer, à la suite d'un conférencier anglais qui prétendait parler pour ses compatriotes, que " les pays du continent d'Europe nous dépassent." Pendant que le *Dairy farmer* sommeillait, ses voisins, saisissant l'occasion au bond, établirent un véritable système de commerce approprié aux besoins du marché anglais et tirèrent des profits énormes de ce grand marché de consommation. La France s'est surtout fait remarquer sous ce rapport, et nous parlerons plus tard de ses

MÉTHODES POUR LE COMMERCE DU BEURRE.

Le Danemark aussi a compris ces conditions économiques. Et nous devrions tirer profit de tous ces enseignements. S'il est difficile, pour le fabricant de beurre qui se trouve à une demi-journée de Londres, de prendre sa place sur ce marché, combien plus difficile la même chose n'est-elle pas pour nous qui avons dix jours de mer à surmonter ? Ça n'est pas à aller notre petit bonhomme de train, à nous fier aux hasards du marché plutôt qu'à des efforts intelligents, que nous nous assurerons quelques succès contre cette concurrence étrangère qui procède méthodiquement, activement et en raisonnant ce qu'il y a à faire.—A ceux qui pourraient en douter, nous offrons la preuve, bien peu à notre honneur, dans notre commerce de beurre qui s'en va.

Secouons donc cette torpeur qui nous étreint, et par notre énergie, tâchons de reprendre ce riche commerce, qu'il ne faut au moins pas perdre sans faire un dernier effort.

MARGARINE ! MARGARINE !

On dirait un mot poëtique, mais pour le *Dairy farmer* c'est autre chose ; il n'est pas de menaces de mystérieuse malfaisance qu'il ne renferme !—Un bon matin, le laitier anglais, en s'éveillant, trouva son public occupé à manger cet article étrange, sous l'impression que c'était du beurre. Les protêts, accentués à la John Bull, ne manquèrent pas, et ils prirent bientôt la forme législative, mais dans des limites très modérées. La loi déclara bientôt, non pas que le consommateur devait cesser de manger de la margarine, mais qu'il saurait au moins qu'il en mangeait. On est arrivé à faire connaître qu'il se vend de la margarine, et la quantité qu'on en vend et qui s'en mange ; on n'a pas encore obtenu plus que cela. Cependant, si l'Angleterre sait cela, chaque individu n'a pas son compte de consommation tiré au net.

Quelques personnes croient que la loi n'est pas observée. " Le com-" merce de gros vend bien la mar-" garine pour ce qu'elle est, mais le " nom se perd avant de laisser la " boutique du détailleur," a dit M. Smith à la convention. Et pourtant, tout le monde peut voir chez presque tous les marchands de provisions, à côté du beurre, un article bien étiqueté " *margarine* ", qui se vend à divers prix, mais toujours meilleur marché que le beurre. — Il se vend sans doute plus ou moins de margarine en contravention ; mais le fait qu'on affiche ainsi des étiquettes chez le commerçant prouve bien que la loi est mise à exécution assez rigoureusement. Il est plus raisonnable de croire que c'est au moment d'arriver sur la table du consommateur, dans les pensions surtout, que la margarine *perd son nom*. Mes lecteurs canadiens qui ignorent à quel point la margarine est une imitation réussie du beurre, n'ont qu'à faire une visite en Angleterre pour la rencontrer partout en toute probabilité, et, bon gré mal gré, on leur en servira et ils en mangeront. La margarine a pris pied en Angleterre et elle y restera,—tant qu'une loi prohibitive ne coupera pas cours à sa carrière. Une partie du public anglais, considérable même, s'est faite à l'idée de manger sciemment de la margarine, parce qu'il la trouve mangeable, et parce qu'il la croit sans danger au point de vue de l'hygiène.—Cet état de chose, d'un côté, et de l'autre les protêts du cultivateur anglais contre l'intrusion mal venue de cet article, ressortent très bien de l'article éditorial suivant, coupé dans l'*Echo* de Liverpool, en date du 30 mai dernier :

" A la convention laitière tenue " dans les comtés de l'Est, un conseil " pour le moins extraordinaire a été " donné par le Professeur Long : *Si,* " *dit ce monsieur, le public continue à* " *montrer du goût pour la margarine,* " *il faudra bientôt agiter la question* " *de l'intérêt du cultivateur à fabriquer* " *de la margarine, dont les profits* " *l'emportent sur ceux de la fabrication* " *plus ancienne du beurre.*" Si le profes-" seur Long était au service des Amé-" ricains, il ne pourrait donner au " producteur anglais un conseil plus " pernicieux et plus opposé à ses " intérêts. Si les cultivateurs anglais " soutiennent avec quelque suc-" cès la concurrence féroce de nos " jours, ils le doivent entièrement à " la haute réputation de leur produits " qui leur assure des prix acceptables. " Qu'ils adoptent les subterfuges qui " leur sont montrés par ce guide insi-" dieux, et

C'EN SERA FAIT DE LEUR RÉPUTATION,

" et la ruine de l'industrie laitière " anglaise suivra à courte échéance. " La fabrication de soi-disant beurre " qui contient 80 pour cent de suif, " —de fromage où cette matière est " substituée à la crème,—de sain-" doux où il n'entre que des élé-" ments inférieurs, sinon absolu-" ment malsains, devrait être lais-" sée aux inventeurs de pareille " entreprise. En matière d'altérations " et de falsifications, nos gens ne " doivent pas songer à lutter contre " leurs habiles cousins les yankees. " Cet avis de M. Long, a été, nous " dit-on, accueilli avec *chagrin et* " *regret* et cordialement désapprou-" vé. Ce professeur ferait mieux " de passer sur le continent pour " voir quel accueil les fabricants " de beurre Français et Danois lui " feraient s'il allait leur conseiller " de ruiner froidement et délibéré-" ment tout leur commerce. Et tout " ce que nous demandons c'est que la

" margarine soit vendue sous son " nom, et que franc jeu soit donné " à nos bons beurres. "

On s'étonne même que les laitiers anglais n'aient pas demandé de prohiber la vente de la margarine, et l'on admire leur fermeté à accepter, par principes, cette innovation. Je ne saurais dire s'il serait sage d'édicter cette prohibition. Mais le Danemark paraît s'être bien trouvé de pareille législation, qui aurait, dit-on, " chassé la margarine du marché " danois et créé une bonne demande " pour le beurre pur. " Le Canada semble accepter aussi l'utilité de ces mesures, puisqu'il est entendu et compris, chez nos laitiers canadiens, qu'il faut écraser jusqu'à l'ombre d'une tentative d'introduire les altérations ou les tromperies dans la fabrication des produits de notre industrie laitière.

Il est de fait que, grâce à cette ligne de conduite, notre industrie fromagère a obtenu un succès remarquable, tandis que, par une conduite opposée, les Américains en sont venus à déplorer un échec partiel.

L'*Echo* que nous avons cité tantôt, parle en effet des *habiles cousins de New-York et autres Etats*, et non pas des frères du Canada. Cette distinction, question de sentiment à part, vaut *du marché* pour nous.

Notre programme passé, et notre programme de l'avenir, pour notre plus grand et plus certain bien, doit donc se résumer dans ces mots :

HONNÊTETÉ SANS MÉLANGE.

———o———

CINQUIEME LETTRE.

—

Nos amis les directeurs de journaux qui ont fait un effort héroïque pour insérer chaque semaine dans leurs colonnes ces lettres, souvent effrayantes par leur longueur, méritent quelque considération, cher lecteur. J'ai deviné leur satisfaction à la vue de cette courte lettre, pour le temps des fêtes.

Je me contente aujourd'hui d'intercaler dans ma série d'articles, un appel tout spécial au cultivateur canadien ; j'avais espéré pouvoir m'en acquitter avant aujourd'hui, en son lieu et place, mais en vain. Je veux parler d'une

SOCIÉTÉ FÉDÉRALE D'INDUSTRIE LAITIERE.

Mes lecteurs verront, dans les lettres à suivre, que l'organisation du travail a été un facteur important dans les progrès faits par l'industrie laitière en Europe ; l'histoire de notre industrie nous enseigne la même chose. Il y a dans notre pays, à ce sujet, un besoin dont l'urgence m'a singulièrement frappé pendant mon voyage. Nous avons déjà de bonnes associations locales ou provinciales ; mais nous n'avons pas d'organisation fédérale.

En s'associant, l'on a pour fin de faire converger les efforts individuels dans un travail de législation et d'exécution ; les réunions mettent en rapport les hommes d'entreprise et d'énergie de toutes les parties du pays, l'on y discute les questions d'intérêt général et l'on s'entend sur les moyens à prendre pour exécuter ce que la sagesse du plus grand nombre décide. Il semble qu'une

CONVENTION FÉDÉRALE

de ceux qui ont des intérêts dans l'industrie laitière atteindrait au

mieux possible ces excellents résultats. Ottawa est l'endroit le plus favorable pour cette convention, qui devrait s'y tenir pendant la session de cet hiver. Les députés amis de l'agriculture,—et il y en a un grand nombre, — s'intéresseraient activement au succès de la réunion, ils aideraient leurs constituants et leurs délégués à la convention et pourraient même servir comme tels.

Cette proposition de ma part a déjà reçu un accueil cordial d'un grand nombre de *dairymen* en vue, et le succès de la convention serait assuré. —Mon grand désir de voir servir mon travail à quelque chose m'a fait prendre l'initiative à ce sujet et travailler à faire réussir pareille convention. J'ose demander à mes confrères en laiterie, de toute la Puissance, l'adhésion de chacun d'eux au projet, et j'ai confiance qu'on ne perdra pas cette bonne occasion de donner un nouvel élan à notre industrie laitière.

J'ai demandé aussi la coopération des arboriculteurs fruitiers de notre pays ; et il serait entendu qu'un jour serait consacré à la discussion de questions qui intéressent également l'industrie laitière et l'industrie fruitière, comme les méthodes de commerce, d'emmagasinages froids, de transports.

Les questions a discuter

seraient envisagées à un point de vue plutôt général que local ; le commerce, les marchés, les emballages, les magasins, la réfrigération, les moyens de transport, l'inspection, le classement par experts, le beurre et le fromage, la coopération, l'enseignement, les écoles de laiterie, les questions techniques, etc., etc.

Il faudrait que tous ceux qui sont renseignés sur ces sujets fussent préparés à faire part de leurs connaissances à la réunion ; sous une forme concise et bien au point.

Pendant mon voyage, j'ai fait quelques achats qui ne seront pas sans intérêt en pareille circonstance. J'ai entre autres choses dans cette collection, un appareil à faire l'épreuve du lait, que j'ai trouvé en usage dans la "*Cie de Laiterie de Copenhague*," et là seulement. Il existe un grand nombre de mes confrères qui peuvent fournir ainsi les choses intéressantes pour le public. Les fabricants d'outillages et de fournitures feraient de même un travail utile, pour eux comme pour le public, en exposant ce qui ressort de leur spécialité.

S'il n'était pas si tard, l'on aurait pu se procurer des fabricants de beurre, des échantillons de leurs produits avec des détails sur leur fabrication.

L'on aurait fait ainsi la comparaison des méthodes suivies dans tout le pays, pour la fabrication, l'emballage et l'expédition ; le contraste aurait indiqué le choix à faire pour assurer le succès général. C'eut été une leçon pratique excellente pour la convention. On aurait pu de suite tenter des expériences au point de vue de l'exportation. Il y a peut être moyen encore de se procurer des échantillons ; mais, à tout évènement, ce point ne sera pas oublié pour une autre année.

Les compagnies de chemin de fer accorderont des réductions, les hôtels aussi peut-être, et le tout sera annoncé.

Il va sans dire que tous les efforts pour contribuer au succès de cette organisation fédérale doivent avoir l'appui de ceux qui désirent la prospérité de notre agriculture. Espérons qu'il sera fait des suggestions importantes, soit dans les journaux,

soit par correspondance privée au soussigné. Les sujets qui doivent être touchés dans mes lettres pourraient être discutés avec profit dans cette réunion.

Je souhaite à mes lecteurs de goûter toutes les bonnes jouissances des jours de fêtes que nous traversons, et leur souhaite aussi le succès dans leurs entreprises.

———o———

SIXIÈME LETTRE.

—

Fabriques et laiteries particulières.

Des changements survenus dans l'économie agricole de l'Angleterre, dont nous avons entretenu le lecteur dans nos lettres antérieures, il a surgi des problèmes vexants pour le laitier anglais.

Prenons en un, entre autres, qui, pour être secondaire, ne manque pas d'être assez ennuyeux : c'est la difficulté de

Trouver des laitières.

Un des conférenciers a été jusqu'à prétendre que, dans bien des cas, faute de laitières (*dairymaids*), les cultivateurs renoncent à faire du beurre. Un autre orateur a dit qu'il avait fait insérer dans un journal une demande de bonne d'enfant, et une autre pour une laitière ; il eût vingt offres de services pour la première position, et une seule pour la seconde.—Quel dommage, n'est-ce pas, que ces dix-neuf bonnes refusées n'aient pas appris à manœuvrer la baratte aussi bien que la bouteille au lait, pour s'assurer ainsi une position en même temps que les qualifications dans les divers services de la maison. Un journal comique le *Punch*, a caricaturé cet état de chose ; une fille de cultivateur, accompagne au piano son frère qui chante ; elle s'arrête un instant pour lui dire que sa mère lui a demandé de l'aider dans le travail de la laiterie, et elle ajoute : " Ma " mère m'a rappelé qu'elle a fait ce " service quand elle était jeune, mais " j'aime mieux m'engager comme " gouvernante."

Un cultivateur, dégoûté de ce manque d'aides, ajoutait à la conférence, " que les laitières sont pres- " que aussi rares que ces oiseaux dont " l'espèce est éteinte ou à peu près. " Celles mêmes que l'on trouve con- " naissent à peine leur besogne." Un autre *Dairy Farmer* accentuait cela en disant que le plus tôt il se formerait de ces laitières entendues dans leur ouvrage, le plus tôt l'Angleterre pourrait fournir le beurre et le fromage pour lequel elle paie chaque année

QUINZE MILLIONS DE LOUIS STER.

à l'étranger. Mais, chez nous même, ce problème n'existe-t-il pas. Nos jeunes filles de cultivateurs se donnent-elles la peine que leurs mères se sont imposée pour apprendre la fabrication du beurre ? Serait-ce qu'avec nos méthodes améliorées, les mères croient plus facile de tout faire elles-mêmes que d'initier leurs filles aux secrets de la laiterie ? Il semble que de nos jours, où les jeunes filles ont l'occasion d'acquérir des talents d'agrément que leurs mères n'ont jamais connus dans leur jeunesse, celles-ci conservent le monopole onéreux de la science et de la pratique de la laiterie, et même,—nous sommes tenté de le dire,—de la science du ménage.

Jeunes filles !

Jeunes filles, prenez l'avis de quelqu'un qui vous admire et voudrait vous voir ornées de tout ce qui peut

rendre votre âge aimable, et qui demande pour vous les talents qui feront de vous le charme de la maison.

Et cet avis le voici :

Ne vous faites pas de fausses idées de la vie, afin de ne pas perdre la belle occasion qui vous est offerte de puiser dans le trésor d'expérience de vos mères, pendant ces courtes années où vous avez l'avantage d'avoir une mère sous le toit qui vous abrite. Que les talents d'agrément ne vous séduisent pas au point de vous faire perdre le goût des connaissances plus ordinaires. En un mot, efforcez vous d'apprécier exactement et dès maintenant la valeur de ce que vous pouvez apprendre sous l'égide maternelle !

Il existe plusieurs moyens de remédier à cet état de choses.

1. On peut former des jeunes gens ou des jeunes filles dans des écoles spéciales de laiterie. Cette question d'écoles de laiterie et de l'instruction des jeunes gens sera traitée dans d'autres lettres.

2. Les chefs de famille devraient voir à ce que les anciens procédés, compliqués et obscurs, soient remplacés par nos méthodes actuelles, faciles et simples, et bien mieux adaptées aux conditions de la vie du jour. C'est l'ère des moulins à coudre et des harmoniums que nous traversons, et cela change bien des choses ; que la laiterie réponde aux nécessités qui en résultent ! Et c'est facile à réaliser. Je connais une mère de famille qui a pourvu sa laiterie d'instruments améliorés et qui ne perd pas une occasion de se renseigner sur les procédés nouveaux. N'ayant pas de filles, elle a formé le plus jeune de ses fils au travail de la laiterie ; ce garçon sait baratter le beurre, le laver convenablement et le saler dans la baratte ; il ne laisse à sa mère que le soin du moulage et de l'empaquetage, et de la surveillance générale. Et le mari même, de toute sa vie occupé aux travaux extérieurs de la ferme, s'est laissé gagner par l'intérêt de ces opérations de la laiterie et il commence à parler avec orgueil de ses connaissances dans l'art de faire le beurre. Avec les anciennes méthodes, où une habileté plus qu'ordinaire était une condition presque essentielle du succès, il est sûr que tout l'ouvrage fût resté à la charge de cette mère de famille, sans qu'elle pût compter sur son entourage, même pour les opérations les plus pénibles.

J'ai aussi remarqué en Angleterre un courant très marqué d'opinion, en faveur de

LA FABRICATION CO-OPÉRATIVE.

Ce sujet suit naturellement celui de la fabrication domestique, et après avoir parlé de la laiterie domestique, voyons comment la fabrication coopérative ou en commun peut suppléer à ce qui fait le désavantage de la fabrication domestique. Voici ce que nos amis d'Angleterre en pensaient :

Un conférencier se déclarait en faveur des laiteries particulières parce que la sienne l'avait mieux payé que la culture des céréales ; ses ventes de grains n'avaient pas payé les gages des domestiques. Le professeur Long était, pour sa part peu en faveur des fabriques à cause des bas prix des produits laitiers ; et préférait les méthodes de Normandie, c'est-à-dire l'achat du beurre chez les cultivateurs et l'empaquetage classifié, chez le marchand de gros. Mais d'autres cultivateurs se déclaraient pour la coopération ; " Il est " presqu'impossible, " disait l'un d'eux, " de fabriquer dans des

" fermes séparées avec l'uniformité " de qualité qui distingue le beurre " de fabrique ; les bâtisses et l'outil- " lage ne conviennent pas pour cela. " Si les grandes propriétés étaient " pourvues de fabriques pour l'usage " des tenanciers, le lait, la crème et " le beurre pourraient y être traités " en commun et vendus suivant les " exigences présentes des marchés. " Le beurre serait classifié dans cet " établissement, et les consomma- " teurs sauraient ce qu'ils achètent. " On rétablirait une industrie locale " perdue pour nous, si ce système " de fabriques était communément " adopté. "

Un autre orateur, M. Howman, était pour les crèmeries où le lait est séparé mécaniquement, gardant la crème pour la fabrication du beurre, et renvoyant le lait écrémé pour l'usage de la ferme ; il ajoutait : " La difficulté à laquelle se heurtent " les laiteries privées sur nos marchés, " c'est celle de ne pouvoir fournir que " de petites quantités, qui n'ont pas " même l'uniformité de qualité et de " couleur. Je crois fermement qu'a- " vec des fabriques créées par la co- " opération des intéressés, nous serions " dans une bien meilleure position " vis-à-vis de nos concurrents étran- " gers qui nous chassent de nos " propres marchés."

Le professeur Sheldon, dont le nom est bien connu ici, n'était pas à la conférence de mai dernier, mais, devant la même association, en 1886, il avait lu un travail assez décourageant pour les laiteries privées, et exprimant sa conviction de l'impossibilité de réformer ces établissements particuliers : " En théorie, la réforme " générale est facile ; en pratique, elle " est impossible à réaliser. Nous ne " pouvons pas espérer que nos gens " feront mieux à l'avenir que dans le " passé ; s'ils n'ont pas amélioré " leurs produits jusqu'à présent, vous " ne les déciderez pas à faire mieux. " Mais alors, où faut-il se tourner " pour trouver le remède ? Je crois, " avec d'autres, que le meilleur beurre " et le meilleur fromage doivent se " faire dans une laiterie privée ; mais " je dis, d'un autre côté, que la grande " masse de ces produits sortant des " fermes, sont de qualité inférieure à " ce qu'ils pourraient et devraient " être. Dans mon opinion, cet état de " choses se continuera, c'est l'expé- " rience du passé. Et si cela est vrai " le salut se trouve dans

" UN CHANGEMENT DE SYSTÈME.

" En quoi consistera-t-il ? c'est l'opi- " nion, de plus en plus générale, que " les fabriques de beurre et de fro- " mage offrent seules la solution " de nos difficultés présentes. Il n'est " pas impossible, en vérité, que les " tentatives d'en établir échouent ; là, " comme ailleurs, si la direction n'est " pas habile et intéressée, l'insuccès " est certain. Mais en général, ces " fabriques réussissent, et quand elles " échouent, la cause est toujours facile " à trouver. Je les recommande parce " qu'elles assurent l'économie dans " les frais de production, l'uniformité " dans la qualité, le soulagement des " maîtresses de maison, et parce " qu'elles paient assez bien leurs " propriétaires, dans nos conditions " actuelles. "

J'accepte cette opinion du Professeur Sheldon, pour ce qu'il dit des avantages des fabriques. Mais quant à ce qui regarde les laiteries privées, je trouve des points faibles dans son argumentation. D'abord les laiteries privées existent, et elles existeront encore longtemps d'après toutes les prévisions. Elles ne cesseront pas de sitôt d'être un facteur important dans la question qui nous occupe. Les

fabriques de beurre ou de fromage ne les font pas disparaître autant qu'on aurait pu s'y attendre, en Angleterre ou chez nous. Je pars de là pour prêcher le progrès dans les laiteries privées. Les raisons sur lesquelles s'affirme l'opinion du Professeur Sheldon qu'elles ne s'amélioreront pas ne sont pas concluantes. S'il n'y a pas eu progrès, c'est qu'on n'a pas assez travaillé pour l'obtenir, et cela démontre-t-il que le progrès n'arrivera pas quand l'élan sera donné ? Il fut un temps, au Danemark, où les progrès n'étaient pas à la hauteur du besoin qui s'en faisait sentir ; aujourd'hui, c'est presque le contraire, dans ce même pays. Soyons donc convaincus que la laiterie privée ne disparaîtra pas, et pénétrons nous de l'importance de travailler à son amélioration et son progrès.

Mais, je crois en même temps qu'il faut prêcher

L'ÉTABLISSEMENT DES FABRIQUES.

On peut différer d'opinion quant à la limite précise où s'arrêtera l'extension du système de fabriques ; mais on s'accorde à dire que cette extension a été, et semble devoir être pour longtemps encore, tout à l'avantage de l'industrie laitière. La fabrique n'est pas une panacée universelle, mais c'est une des améliorations les plus précieuses que nous ayons acquises.

Un journal de l'Ile du Prince-Edouard, le *Island Farmer*, en faisant des commentaires au sujet de la publication de mes lettres, tire l'extrait suivant du *Rural New-Yorker :*

" La coopération est un pas fait " vers une organisation complète et " puissante de notre production. Elle " crée une saine rivalité. Elle habitue " aux méthodes commerciales. Elle " fait disparaître les petites jalousies " et cette méfiance si commune et " pourtant si préjudiciable à nos " cultivateurs. Elle développe l'esprit " public et l'esprit d'entreprise. Le " cultivateur qui mène son lait à la " fabrique, prend intérêt à consulter " les livres de la fabrique et à com- " parer son compte avec celui de " son voisin. S'il fait mieux que " lui, vous pouvez être sûr qu'il se " mettra en quête de savoir ce qui " peut bien en être la cause. Il étu- " diera le troupeau du voisin, sa " manière de le nourrir, et les soins " qu'il lui faudra apporter pour se " mettre à son niveau. Un patron " intelligent de fabrique comprendra " l'importance d'avoir de bons che- " mins et de réaliser une foule " d'autres améliorations. A remplacer " chez le cultivateur, par de l'esprit " public, l'esprit d'intérêt particulier, " le système de fabriques opèrera un " grand bien." L'extrait du Rural New-Yorker affirmait ensuite une préférence pour les fabriques où l'on reçoit seulement la crème des patrons. Mais cette question fera l'objet d'une étude spéciale.

——o——

SEPTIÈME LETTRE.

UN MOT À L'ADRESSE DU COMMERCE DE FROMAGE

J'ai consacré à la convention des Dairy Farmers anglais plus de temps que je n'avais d'abord l'intention de le faire : et pourtant il me semble qu'il me resterait au moins autant à dire à ce sujet. Le lecteur a vu que nous avons complètement négligé les détails accessoires pour ne nous occuper que de la question principale. Je n'ai pas parlé des excursions, des

banquets, des discours que l'on y faits, des nouvelles connaissances et de causeries agréables qui les suivaient ; je n'ai rien dit de mille choses intéressantes, bien capables de faire oublier, même à un *dairyman* américain toutes les questions laitières. Je n'ai pas entretenu mes lecteurs des châteaux et des parcs visités ; des villages anglais, des habitations des paysans, dos lords, et même des princes du sang, car l'excursion s'est terminée par une visite à Sandrigham, la résidence du Prince de Galles, et par un banquet donné par Son Altesse Royale. Il n'a pas été question non plus des vieilles cathédrales et des châteaux historiques! et pourtant je me rappelle bien, qu'en véritable écolier, je me suis échappé d'une conférence à la laiterie du Collège de Framligham, pour aller en passant jeter un coup d'œil à un château du voisinage, le premier que je visse de ma vie ; ou, qu'après trois mois d'un régime de visites, que je pensais m'avoir gorgé à satiété, j'ai encore présent à l'esprit et pour longtemps, une après-midi passée à la cathédrale de Cantorbéry.

Et si, pour cela, lecteur vous trouvez mes lettres de lourde digestion, souvenez-vous des exigences de mon sujet : j'étais enfermé dans un cadre restreint, et je marchais à un but défini qui ne me laissait pas liberté d'allure. C'est l'intérêt même que vous portez à la question qui doit vous rendre facile la lecture de ma prose.

Peut-être à la fin de mon travail trouverai-je à placer deux ou trois lettres de causerie ; ce sera la crème de mon travail, mais elles n'auront pas d'autres attaches à la question laitière que cette appellation figurée.

A la suite de la convention des Dairy Farmers, je me mis à l'étude du marché anglais et de la position que nous y occupons : et je vais repasser sans trop de détails, ce que j'en appris à la suite d'une course circulaire en Angleterre, en Ecosse et en Irlande, pendant laquelle j'eus des entrevues avec

LES GRANDS IMPORTATEURS

de Liverpool de Glasgow, de Dublin et de Bristol. J'ai su comme cela une foule de choses précieuses, mais je m'acquitte d'abord de

DEUX MESSAGES AUX FROMAGERS

dont M. Widgery, de Bristol, m'a chargé.

On doit étamper avec soin la pesée des meules de fromage sur le coté des boîtes, en chiffres bien nets et apparents. On se sert d'étampes pour le nom des fabriques, et c'est très bien ; mais les pesées sont presque toujours marquées au crayon seulement, et d'une manière souvent illisible. Il arrive aussi que les boîtes se brisent et que les pesées sont ainsi perdues. " Il est impos-
" sible, dans l'état actuel des choses,
" de trouver deux fois la même pesée
" pour un lot quelconque de fromages."

Et au point de vue de l'importateur il est plus nécessaire de connaître la pesée exacte que d'avoir la marque de fabrique. Cette dernière recommande la qualité et fait la réputation du fabricant, mais la pesée est essentielle pour vérifier les livraisons. C'est peu de chose si l'on veut, mais il n'est pas de détails qui ne soient considérés comme importants par un homme sage qui veut réussir. L'importateur achète de nous, et il faut nous attacher à faire ce qui peut lui plaire, tout autant qu'au consommateur. C'est là une occasion, pour

nos fromagers, d'ajouter, par un peu de soin et de travail, un bon point à nos produits.

Le second message s'adresse

AUX EXPORTATEURS.

La loi anglaise prohibe l'usage de marques anglaises qui seraient de nature à faire passer des produits étrangers pour des produits anglais. Les autorités douanières,par exemple, ne permettront pas le dégagement de fromage canadien qui serait marqué "Leeds", "Manchester", "Birmingham" ou encore "*English Cheddar*". Ces marques,et la dernière entr'autres, sont considérées, dans l'esprit de la loi, comme pouvant profiter de la réputation acquise à certains produits anglais. Il est arrivé plusieurs fois que des marques de cette sorte ont causé des retards ennuyeux aux destinataires. Il ne faut même pas qu'il y ait d'équivoques causés par des noms qui sont d'ailleurs canadiens, mais également anglais; autrement le douanier aura à se convaincre qu'il n'y a pas eu d'intention frauduleuse, mais seulement coïncidence de noms. Le moyen le plus facile, est de toujours accoler le mot "*Canada*" ou "*Canadian*" avec les marques qu'on veut employer: "*Canadian Leeds*" ou "*Canadian Cheddar*."

Je ne fus pas longtemps à m'entrenir avec les importateurs avant de trouver la confirmation d'une conclusion que j'ai déjà exposée dans une lettre précédente: la probabilité de bas prix pour nos produits laitiers. Un marchand de Liverpool affirmait cette probabilité comme une espèce de loi du commerce: pour tout commerce important. les prix sont nécessairement bas. Si le prix du fromage devient plus élevé que celui des viandes et des autres aliments principaux, la consommation en diminue immédiatement. Et cela tient à ce qu'en Angleterre, on consomme le fromage comme une nourriture habituelle; le consommateur l'achète, non pas à cause d'un goût spécial, mais parce qu'il est un aliment soutenant et à bon marché.

De fait, c'est une nourriture des plus commodes; il ne requiert pas d'apprêt spécial, et il est toujours à la main et également appétissant; mais, n'empêche que ces qualités ne sont pas absolues, et qu'on ne les achète pas à des prix de fantaisie. En un mot,rien n'oblige le consommateur à manger du fromage; et si d'autres bonnes denrées alimentaires se trouvent, à un moment donné, à des prix plus acceptables, le consommateur par économie, les prendra plutôt que du fromage. Le prix du fromage dépend donc en grande partie du prix des autres produits alimentaires.

L'importateur en question assignait à 50 chelins sterling le maximum ordinaire des prix du fromage, livré en entrepôt, en Angleterre.

Quant au beurre, quand le prix en monte trop, c'est vers la margarine que l'on se tourne; et l'on estimait de 8 à 10 *pence* (18 à 25 cents au détail) le prix du beurre qui doit déterminer l'achat de la margarine. Cette limite paraîtra peut être trop basse à mes lecteurs; mais il n'en est pas moins vrai qu'un bon nombre de consommateurs ne paieront pas 8 et 10 *pence* pour le beurre, s'ils sont à même de se procurer de la margarine à 6 et 8 *pence*.

Dans ces circonstances, même s'il n'intervient pas d'autres causes contribuant directement à abaisser les prix,—la concurrence par exemple—les seuls prix élevés font diminuer la consommation, et il s'en suit toujours une baisse du marché. Par contre, la demande augmente toujours avec

les bas prix, et elle devient plus ferme. Il faut conclure de là, que le

PRIX DE REVIENT

des produits laitiers est aussi important à étudier que la qualité même de ces produits. J'ai déjà touché à ce côté de la question, mais il n'est pas inutile d'y revenir chaque fois que l'occasion s'en présente. Et il se trouve d'autres points qui demandent de même d'être rappelés souvent.

On ne m'a jamais accusé d'être un pessimiste, mais j'ai écrit assez de choses peu encourageantes pour que je me sente tenu de les appuyer d'une page tirée du professeur Sheldon, que je viens de lire ; c'est en 1886 qu'elle a été écrite.

" *Mais où donc s'en va l'industrie* " *laitière ?* voilà une question que " j'entends répéter de toutes parts, " surtout dans les endroits où l'on " ne fait que du beurre et du fromage, " et où le commerce du lait en na- " ture est presque inconnu. Il y a " longtemps que les cultivateurs se " sont trouvés en face d'une ques- " tion aussi embarrassante. Pour ma " part, j'ai bien vu des temps où les " prix du beurre et du fromage aient " été aussi peu élevés qu'à présent " mais jamais je n'ai connu le mar- " ché aussi lourd et aussi peu actif, à " cette saison de l'année. Le mois de " mars n'est pas à moitié écoulé, et le " beurre n'obtient pas même ce qui " devrait n'être et ce qui n'a été, de " fait, qu'un prix d'été depuis vingt " ans. On n'a qu'à compulser la " statistique, et l'on verra que je " n'exagère pas. Le fromage, lui, ne " se vend pas, pour ainsi dire, à " cette heure : il se fait quelques " transactions ou plutôt quelques " livraisons de fabricant à commer- " çants, mais pas de ce commerce " facile d'il y a quelques années."

M. Sheldon ajoute, que le bétail est aussi diminué de valeur, que le commerce de lait est " flasque et languissant ", que les cultivateurs sont menacés d'être ruinés par la tournure des choses : il dit quelques mots de la margarine et entrevoit " que les cultivateurs auront à " compter avec des difficultés crois- " santes, à mesure que les années avancent. " Il ne fonde aucun espoir sur les laiteries privées, et ne voit de salut que dans les fabriques. " Tout " cela, " ajoute encore le professeur, " est de date récente et modifie pro- " fondément la question laitière. La " concurrence est plus active que " jamais, et elle le sera davantage " avec le temps. A tout événement " il ne faut pas se dissimuler que la " situation est tendue, au delà de " toutes prévisions ; un grand nom- " bre ne pourront pas y tenir et nous " arrivons infailliblement à un di- " lemne qu'il faudra bon gré mal gré " trancher : ou la laiterie privée, ou " la fabrique."

Et le professeur repasse ensuite les efforts encourageants qui sont faits pour sortir de ce courant de dépression de l'industrie laitière.

Laitiers Canadiens, ça n'est pas un bon chemin du roi que vous avez à parcourir ; mais vos concurrents sont aussi dans des routes raboteuses, et s'ils ne sont pas découragés, vous ne devez pas l'être !

Jetons un coup d'œil, pour nous ramener un peu, sur ce que l'on pense en Angleterre, de nos fromages. Vraiment, nous avons

UNE EXCELLENTE RÉPUTATION !

M. Price, de Bristol, m'a dit qu'ayant entré du fromage Canadien Cheddar, pour l'exposition jubilaire de Frome, au cœur même de la région des Cheddars Anglais, sur

cent entrées, nos fromages canadiens, ont remporté au delà de 80 premiers prix. La maison dont fait partie M. Price, sortit du concours avec un "*Highly commended,*" une "*Haute* "*recommandation*". Et faut-il ajouter que l'exposition ayant eu lieu en septembre, l'on a dû exposer nos fromages du commencement de la saison.

J'ai à corriger une erreur qui s'est glissée dans une lettre antérieure. C'est 112 et non 300 échantillons de nos fromages qui ont été examinés par les analystes anglais, sans qu'on ait retracé une seule altération ; je copie la dépêche qui a été transmise à ce sujet : "Les journaux agricoles "admettent que 112 échantillons de "fromages canadiens, ayant été exa-"minés sans qu'on ait trouvé un "seul cas d'altération, le haut com-"missaire canadien est bien fondé à "dire qu'il ne se fabrique pas, au "Canada, de ce fromage engraissé "artificiellement (*filled cheese*) qui est "si commun aux Etats-Unis."

Je consacrerai une lettre entière à la question de nos beurres sur le marché anglais.

——— o ———

HUITIEME LETTRE.

—

NOTRE BEURRE EN EUROPE.

Il n'y a rien de nouveau à dire que, pendant que notre commerce de fromage a pris des proportions étonnantes, notre commerce de beurre est tombé graduellement dans l'insignifiance ; mais mes lecteurs me croiraient-ils si je leur disais que nous sommes en danger immédiat, en Angleterre

E PERDRE LE COMMERCE DE NOS BEURRES ?

Je n'avais pas été très favorablement impressionné de la perspective de bas prix pour nos produits laitiers, mais ce fut encore pis quand je rencontrai des commerçants désespérant de ne rien faire avec nos beurres, dégoûtés même de leur qualité, à la suite d'échecs et de pertes continus et s'aggravant tous les jours dans leurs tentatives de les mettre sur le marché. Il n'y avait qu'une opinion en Angleterre : Les beurres danois sont les favoris, et affermissent leur position continuellement ; les beurres irlandais s'améliorent constamment, bien que lentement ; mais les beurres canadiens sont dans une position telle qu'il vaudrait mieux qu'il n'en eût jamais été vendu un seul échantillon en Angleterre.

Cette dégringolade ne date pas d'hier. Dans quelques villes, l'on ne vend plus de beurre canadien. Il n'y a qu'à Bristol où nos beurres paraissaient avoir un pied-à-terre un peu plus assuré qu'ailleurs. Par bonheur pour nous, le beurre danois n'avait pas été offert à Bristol ; mais cette année, on était en train de le *pousser* avec habileté et il s'en vendait des quantités assez considérables aux bons consommateurs, les acheteurs à bas prix se rabattant sur les qualités inférieures et sur la margarine. Il va sans dire que votre beurre ne profitait pas du "*boom*" ; et que ses chances n'étaient pas à se mesurer contre le produit danois, mais plutôt contre la margarine. Et même, dans ce dernier cas,—faut-il le dire ?—il était souvent délaissé ! C'est dans des entrevues avec les importateurs que j'ai appris ce qui précède à Bristol ; malgré des rebuffades fréquentes, reçues de leurs clients au sujet de nos beurres, malgré même des pertes sérieuses chez quelques-uns, ces braves gens ne paraissaient pas entrete-

nir de sentiments hostiles pour nous. J'ai même trouvé un désir prononcé de voir se réaliser nos espérances d'améliorer nos produits. Nous devons cela, sans aucun doute, à l'excellente réputation de nos fromages et aux bonnes affaires dont ils ont été l'objet,—tant sont grands les services que peut rendre une bonne réputation.

Le fils de M. Downs, notre agent d'Immigration à Bristol, m'avait accompagné dans quelques unes de mes visites de Bristol ; il me fit la remarque, au retour, " que l'on m'a-" vait servi

" DE DURES PILULES A AVALER " —!

Puisqu'il en est ainsi, mes lecteurs canadiens me permettront bien de leur prescrire quelques unes de ces pilules,—qui ne sont pas couvertes de sucre,—avec recommandation de les avaler pour le plus grand bien de notre industrie laitière.—

M. Price, de Price et Parker, fit allusion aux pertes croissantes éprouvées dans les transactions portant sur les beurres canadiens. L'année 1887, fut le point culminant de cette progression malheureuse,— on avait acheté par spéculation, en vue d'une baisse dans la production, et un grand nombre de commerçants perdirent des montants considérables.

Comme résultat, cette année, on ne n'acheta que le beurre de crèmeries, et les meilleures qualités des Townships de l'Est. Pour comble de malheur, la qualité de ces mêmes marques, se trouva bien au dessous de la moyenne ordinaire. "Le beurre de crèmeries, qui est " généralement assez bon," me dit M. Price, " souffrit en 1887 d'une " moisissure bleue, provenant très " probablement du contact avec le " bois des tinettes." On fut obligé de tout tourner, tinette par tinette, et d'enlever cette moisissure avec un grattoir ; ce travail, assez coûteux, s'ajoutait à la perte plus directe du beurre avarié et enlevé.

MM. J. Lovell et Son, m'ont dit que l'année 1887, a dû être ici une misérable année pour la production du beurre, puisqu'on a été obligé de refuser au moins 50 0/0 du beurre de l'Ouest d'Ontario (Western,) contre 10 0/0 dans les années ordinaires. Le " crèmeries " se vendait 104 à 105 chelins, pendant que le " Western " garanti, n'était payé que 90 chelins, cela montre un triste état de choses : être obligé de vendre quelques uns de nos beurres, à 15 et 20 pour cent de rabais, *conditionnellement* et avec la certitude d'en voir

REJETER 50 POUR CENT

des quantités offertes. Ces 50 pour cent doivent tomber entre les mains des petits revendeurs pour être sacrifiés probablement chez les confiseurs et fabricants de biscuits à 60 ou 70 chelins. Et pour accentüer ce degré d'abjection, disons que ce beurre canadien y arrive en compagnie de la margarine, que les confiseurs commencent à employer. Si cela peut être un encouragement aux fabricants de ce vilain beurre, qu'ils en fassent leur profit !—

Outre les importateurs qui avaient été " échaudés " à commercer avec nos beurres, les autres marchands avaient été effrayés des pertes ainsi subies à leur connaissance. M. Iles, un de ces marchands avait été appelé, comme expert, pour examiner plusieurs centaines de tinettes de beurre parmi lesquelles il y avait du " crèmeries ". Ce beurre avait souffert par suite de la mauvaise qualité des tinettes et d'un empaquetage défectueux, et occasionna des pertes consi-

dérables à son acheteur, M. Iles était dégouté du beurre canadien et ne se génait pas de dire qu'il n'en achèterait pour aucune considération; il avait besoin à ce moment de 500 tinettes, mais après ce qu'il avait vu, il devait s'adresser en Irlande pour ses achats. C'était son opinion, " que " cette année (1888), il ne se trouve- " rait pas, dans Bristol, un seul mar- " chand sur dix pour donner des " commandes de beurre canadien."

Mais, tout en parlant aussi franchement, les importateurs semblaient se faire un devoir amical de donner de bons conseils. M. Widgery de la maison Crewes Widgery, a résumé tous ces conseils dans ce qu'il m'a dit :

" N'envoyez jamais de beurre en " Angleterre à moins qu'il ne soit " frais, jamais fort, peu salé et de qua- " lité bien égale, et à bon marché. " Les beurres danois sont maintenant " offerts sur ce marché à des prix " raisonnables, et les consommateurs " préfèrent ce produit délicat d'arôme, " —et même la margarine, au beurre " canadien. Nous n'avons jamais " acheté de margarine, mais, si l'état " des choses actuel continue, je ne " saurais dire si nous ne finirons pas " par en faire le commerce. Qu'on en " dise ce qu'on voudra, les Anglais " sont disposés à manger la marga- " rine, même depuis qu'on la vend " sous son nom propre. Une autre " saison nous éclairera à ce sujet. " Jusqu'à présent on vendait les " beurres danois à Birmingham et " dans les centres manufacturiers, où " les consommateurs paraissent un " peu plus difficiles que ceux des " districts agricoles à qui se vendent " les beurres canadiens reçus à Bris- " tol."

Mais maintenant, ce même marché, peu exigeant, de Bristol, se ferme aux qualités inférieures de beurres étrangers.

Ces paroles de M. Widgery m'ont été confirmées par ses confrères.

" Il est impossible de vendre du " beurre canadien ici ; on n'accepte " que du beurre danois ou irlan- " dais." " Il s'est opéré un change- " ment radical sur notre marché cette " année ", voilà ce que l'on me dit à la suite de M. Widgery. On venait d'ouvrir à Bristol un magasin qui affichait sa spécialité de ne vendre rien autre chose que du beurre danois ; et cet établissement faisait d'excellentes affaires. Un second établissement du même genre était sur le point de s'ouvrir. Et c'est ainsi que l'esprit d'entreprise européen s'affirmait avec succès, en montrant notre apathie et notre déconfiture presqu'absolue ; et cela m'a laissé une impression profonde que je voudrais voir partagée par mes compatriotes.

Un mot de MM. Clark, de Clark & Sons, à l'adresse des cultivateurs. " Les cultivateurs doivent à tout " prix se défaire de cette vilaine ha- " bitude de conserver leur beurre " pour attendre de meilleurs prix. " Nous ne pouvons jamais avoir le " beurre trop frais. A le conserver, " on perd de tous les côtés, sur la " qualité, sur la quantité, par les taxes, " par les frais de commission, d'en- " trepôt, par les variations du mar- " ché, etc. etc."

Il est certain, comme règle générale, qu'il est contre leur intérêt que leur beurre ne soit pas vendu de suite, soit par eux, soit par les marchands ici ou en Angleterre. Cette règle s'applique à tous les produits de la ferme, et plus encore au beurre qu'à tout autre, et notre mauvaise réputation exige que nous devenions particulièrement soigneux d'éviter cette erreur.

Il y a, sans doute, des exceptions possibles à cette règle, bien qu'il n'en

ait pas été question dans ces entrevues. Par exemple, s'il y a excès de production, il faut bien attendre l'occasion de vendre. Mais ici il y a des conditions à réaliser, il faut soigner l'empaquetage et être pourvu de bons refrigérateurs. Il n'y a rien à redire à cela quand c'est nécessaire. Mais ce qui est repréhensible, c'est de retarder la vente dans un but de spéculation. Le cultivateur qui refuse à bonne heure un prix raisonnable, ne comprend pas ses intérêts et ceux de ses confrères. Le commerçant qui fait la même chose, mérite d'être *échaudé* (cela ne manque jamais d'arriver à ceux qui s'y exposent), au lieu de mériter la confiance des rudes travailleurs dont il expose ainsi la réputation pour augmenter son pécule. C'est un peu dur de dire ces choses, mais ce ne l'est pas trop pour ceux qui font métier de ce genre de commerce et qui ne recherchent les voies légitimes que par exception.

Suivons plutôt les bons conseils donnés par M. Clark et vendons à bonne heure.

M. Iles m'a encore mentionné un grand inconvénient :

LA LENTEUR DES VOIES D'EXPÉDITION

Et les produits laitiers ne sont pas seuls à en souffrir d'après M. Iles. Il me cita, comme exemple, un envoi de *bacon* qui avait pris deux mois à se rendre à destination ; dans l'intervalle les prix étaient tombés de 36 chelins à 21 chelins. Il est facile à croire que de pareilles occurrences ne sont pas de nature à mettre nos amis les importateurs anglais de meilleure humeur, et sont absolument contraires aux intérêts de notre fertile pays, obligé, comme les autres, de se conformer aux besoins des clients pour s'assurer un marché.

QUELLE LEÇON RESSORT-IL DE TOUT CELA ?

Un importateur disait que " nous " corriger de tous nos défauts nous " assurerait un commerce considéra- " ble à Bristol ". Et ailleurs de même, ajouterai-je. Il faut donc se convaincre qu'il est essentiel de faire disparaître ces défauts si nous voulons reprendre la position perdue à cause d'eux. Et nous étudierons plus loin par quels moyens il est possible d'atteindre ces résultats.

—— o ——

NEUVIEME LETTRE

—

EMPAQUETAGE DU BEURRE

Les importateurs anglais ne s'accordaient pas à recommander un empaquetage pour le beurre.

Nous nous servons ici, de la tinette comme sous le nom de *Welsh Tub* sur le marché anglais. Cette tinette est plus large à l'ouverture qu'au fond, et elle est pourvue d'un couvercle ample que l'on fixe ordinairement au moyen d'étroites bandes de ferblanc ; sa contenance varie de 25 à 70 livres ; c'est une tinette à douelles, on la fabrique à la machine et on la vend à des prix très raisonnables presque partout. Depuis deux années on vend aussi, une doublure en ferblanc qui s'adapte à la tinette ordinaire, spécialement destinée au commerce d'exportation.

Les Danois se servent d'un boucaut ou baril, avec fermeture semblable pour les deux bouts. Ce baril, que l'on fait aussi à la machine, est léger, propre d'apparence et contient à peu près 100 livres de beurre.

Une partie des importateurs trouvent des défauts à la tinette canadienne :

M. Clarke me dit ceci : " Ces tinettes sont tout simplement ridicules. " Les joints s'ouvrent, les douelles " se séparent, les petites bandes de " ferblanc ne tiennent pas, et le couvercle est défectueux. Cette tinette " présente toujours des inconvénients : Le beurre passe à travers " les fentes qui s'ouvrent, ou sous le " couvercle ; et aux endroits où il " touche le bois, il prend un goût " fort. " M. Iles est aussi d'opinion que le beurre est endommagé par le contact avec le bois. Les boîtes de ferblanc dans lesquelles on emballe le beurre sont très appréciées par M. Clarke ; leur coût peut seul présenter des objections ainsi que la difficulté d'en sortir le beurre pour le pesage. La tinette doublée en ferblanc a ses préférences parcequ'elle ne présente pas cette dernière difficulté, mais seulement celle du prix d'achat. M. Iles trouve ceci une grande objection. Si les tinettes doublées de ferblanc doivent passer dans l'usage, il vaut autant, dit M. Iles, que ce soit de suite et d'une manière générale, et voici pourquoi : " C'est une erreur d'offrir sur le " marché du beurre d'une même " marque dans des empaquetages " différents ; les raisons qui par " exemple déterminent le choix de la " tinette de ferblanc, condamnent la " tinette ordinaire. Je sais, par mon " expérience, que je ne puis pas con- " vaincre nos clients que les deux " empaquetages sont également " bons. " Voilà donc un fort argument en faveur de l'uniformité dans le commerce des produits laitiers.

Ce que je sais personnellement est favorable à la tinette doublée de ferblanc. Il est bon de regarder à l'économie, mais pas au point de faire mettre de coté l'empaquetage le plus convenable.

M. Clarke veut l'adoption des barils danois, mais d'une dimension un peu plus petite ; de 70 à 80 livres au lieu de 100.

Mais j'ai quelque plaisir à citer l'opinion de M. Price : " J'aime les " tinettes canadiennes. Il n'y a pas " moyen de les rouler comme on " roule les barils danois ; il faut les " transporter à bras, et cela empêche " de les salir sur les planchers. Elles " arrivent ordinairement assez pro- " pres, ici ; s'il en est qui sont sales, " cela est dû à un emmagasinage " prolongé. Les barils danois ne " passent jamais par cette épreuve, " mais si on les y soumettait, je suis " certain qu'ils en sortiraient bien plus " sales que les tinettes canadiennes." Cet argument est assez fort et il est bon de ne pas l'oublier : il importe donc de se rappeler que nos tinettes et les barils danois n'ont pas passé par des épreuves décisives de leur mérite relatif Le beurre danois s'expédie à de courtes distances et constamment, tous les jours mêmes. Les employés de magasin savent les exigences de ce commerce et agissent en conséquence. Peut-être même ne se sert-on pas de saumure au Danemark, pendant que l'on s'en sert souvent ici. La saumure agit comme préservatif, il est vrai, mais aussi elle imprègne le bois et, après quelques semaines de séjour dans la tinette, lui donne une mauvaise apparence.

Il y a donc dans notre empaquetage une cause d'insuccès. Nos concurrents danois ont choisi un empaquetage qui sans être d'un mérite absolument supérieur au nôtre, est mieux fait pour rencontrer les besoins propres de leur commerce.

A ces opinions, les importateurs ajoutent quelques conseils, dictés par leur expérience.

M. Iles propose d'entourer d'une toile le beurre dans la tinette. Cette toile protègerait le beurre et coûterait

bien meilleur marché que la doublure de ferblanc; elle serait toujours de quelque valeur pour l'acheteur, épicier ou consommateur. J'ajouterai que l'usage de la toile se généralise beaucoup dans le commerce du beurre, et qu'il doit être fortement recommandé. M. Iles croit aussi qu'un peu de saumure empêcherait le beurre de prendre le goût fort qu'un long transport amène presque toujours.

M. Price recommande un peu plus de soin dans le pesage. Dans un lot de beurre, qui donne bien comme ensemble le poids de vente, il se trouve des tinettes portant plus, d'autre portant moins que la pesée indiquée ; or le commerçant dans ce cas perd presque toujours ; celui qui achète les tinettes portant moins, vient redemander son compte juste, mais celui qui a plus que son compte ne se plaint jamais.—Il recommande aussi de donner exactement et juste les pesées usuelles : 70 livres pour le " crèmerie " ; 70, 56 et 36 livres pour le beurre de laiterie privée. M. Iles appui cette recommandation ; il donne 60 ou 70 livres comme peséee usuelles du " crèmerie " et de 30 à 60 livres pour le beurre de laiterie.—Mais les poids indiqués par M. Price me paraissent plus en rapport avec les usages du commerce anglais.

Cette question d'un empaquetage convenable est des plus importantes. Je crois que le choix à faire est entre notre tinette et le baril danois. S'il était bien sûr que notre tinette ne peut pas être améliorée, on serait porté à se prononcer de suite pour le baril danois ; mais si l'on améliore ce qui y laisse à désirer, il n'y a pas de doute qu'il vaut mieux en continuer l'usage. Elle est déjà employée, c'est une première raison. Il vaut mieux perfectionner que révolutionner ce que l'on a. Les fabricants sont pourvus de l'outillage pour fabriquer ces tinettes ; parcequ'ils sont fournisseurs du commerce laitier, ce sont des amis et il serait regrettable de leur faire perdre sans raison une partie de cet outillage. Qu'on leur suggère plutôt de s'intéresser à marcher dans la voie du progrès. De plus, c'est encore quelque chose d'utile pour nous de se servir d'un empaquetage qui nous soit propre et qui serve déjà, à lui seul, de marque pour nos produits. On pourra le fabriquer ailleurs pour nous imiter, mais quand cela arrivera, c'est que nous serons à la tête.

Le baril danois convient mieux pour des pesées lourdes, et la tinette pour des pesées moindres. Peut-être y a-t-il intérêt à se servir des deux emballages, en adoptant pour les crèmeries le baril qui est apprécié sur le marché anglais. Et, par cela, chose curieuse, nous reviendrions à nos traditions. J'ai su, chez des marchands à Liverpool, qu'il y a une dizaine d'années, le beurre de Kamouraska, s'expédiait en barils de 100 livres, appelés *Goschens*. Ce beurre était réputé pour ses qualités de conservation ; on le réservait spécialement pour le commerce du printemps. Il était très salé, mais il y a lieu de croire que le baril, surtout, contribuait à sa conservation. On finit, paraît-il, par le mettre de côté à cause de la difficulté de vérifier les pesées ; il se commettait, pour cette raison, des fraudes en surestimant le contenu en beurre et en mettant trop bas le poids du baril. Cette difficulté n'est pas insurmontable, et avec un peu de surveillance elle disparaîtrait.

Il existe des préjugés,

chez les acheteurs et les consommateurs, qu'il importe d'étudier. Par exemple la petite boîte dans laquelle

on expédie le beurre de Normandie, peut servir à faire accepter des beurres qui, autrement, seraient refusés. M. Clarke est cependant d'opinion qu'il n'est pas actuellement, de préjugés assez enracinés pour empêcher, de ce chef, l'adoption d'un emballage quelconque. Il estime que ce qu'il en existe est en faveur du baril danois (dans lequel on emballe aussi la margarine).

QUALITÉS D'UN BON EMBALLAGE

La matière première est d'une grande importance.

L'épinette presque toujours employée, est un excellent bois. Le sapin serait peut-être meilleur, mais il est plus rare. Le bois mou ne présente pas d'inconvénients spéciaux ; et sa légèreté et son bon marché le recommandent. On ne doit employer que du bois abattu en bonne saison et bien traité, pour les tinettes qui reçoivent le beurre à nu. Au Vermont, l'on est particulièrement soigneux sous ce rapport. Un bon nombre de nos fabricants sont moins prévoyants. Ce beurre *bleui* que l'on m'a signalé a dû être gâté par le contact avec du bois de tinettes encore plein de sève.

Les tinettes bien faites doivent être étanches et garder leur saumure. On se rappellera qu'un marchand de Bristol recommande l'emploi de la saumure pour le voyage, et que les *goschens* de Kamouraska contenaient aussi de la saumure qui maintenait le beurre à l'abri de l'air. Si donc, nos tinettes bien étanches étaient pourvues d'un couvercle propre à garder la saumure, le beurre se conserverait en meilleur état. Avec ou sans saumure l'apparence extérieure de la tinette serait sauvegardée. L'esprit d'invention nous a fourni une tinette qui réalise les grandes lignes de la bonne qualité, mais l'article parfait sous tous les rapports n'est pas encore trouvé, ou au moins n'est pas encore en usage général.

Avec les opinions que j'ai citées, et mes ajoutés, je n'ai pas vidé cette question du meilleur emballage, je n'ai plutôt fait qu'ouvrir la porte à la discussion du sujet. Et le lecteur verra plus loin que la discussion même ne suffira pas ; il faudra les données de l'expérience, comme partout ailleurs. J'aurai quelques notes sur le rôle joué, par les recherches expérimentales dans l'adoption des méthodes que l'on suit sur le continent d'Europe.

——— o ———

DIXIÈME LETTRE.

—

LES BEURRES DE NORMANDIE

Voulez-vous savoir ce qu'est le beurre qui se consomme à Londres ? Prenez une motte de beurre sortant de la baratte ; travaillez le un peu plus que moins, et sans le saler en aucune façon ; mangez ensuite dans la huitaine à votre table ; et vous serez renseigné. Un visiteur, qui goûte ce beurre de Londres pour la première fois, le trouve insipide et sans aucun cachet ; aussi, ne manque-t-il pas, pendant quelque temps au moins, de l'assaisonner de sel pour en relever le goût. Mais à son retour, le même visiteur racontera qu'il a goûté d'excellent beurre à Londres.

Si mes lecteurs visitaient la Normandie, cette province de la France où se produit une partie considérable du beurre consommé en Angleterre, ils trouveraient que la qualité réelle de ce beurre n'est guère plus élevée que celle de notre beurre canadien. Et, cependant, quand celui-ci a été

travaillé, salé à outrance, emballé, expédié et mis en vente en Angleterre, si acceptable qu'il ait été au sortir de la baratte, il ne peut obtenir une place sur les tables de Londres.

Il ressort de là une leçon très nette : sur un marché au moins, et c'est celui de la grande métropole anglaise, on aime à consommer le beurre aussi frais que possible et non salé.

La question de savoir si nous pouvons rechercher ce marché avec profit n'est pas décidée encore ; mais il n'était pas hors de propos d'étudier les méthodes des pays qui l'approvisionnent. La Normandie s'imposait spécialement à mes recherches à ce sujet.

Le commerce du beurre se fait en Normandie d'une manière toute particulière. Il n'y a, par exemple, dans chaque ville *de marché*, qu'un jour de marché par semaine. Pour les villes voisines, le marché est à deux jours d'intervalle. Les cultivateurs de la région peuvent facilement, à cause du grand nombre de ces petites villes, se rendre à deux ou à trois marchés différents par semaine.

On fait coïncider le jour du barattage avec le jour de marché ; on baratte à bonne heure le matin et l'on va vendre le beurre de suite, sortant de la baratte, non salé et à peine travaillé, mais en prenant toutes les précautions requises pour le conserver froid ou au moins frais.

Le nombre d'acheteurs est considérable ; ils se transportent d'une ville à l'autre les jours de marché, et vendeurs et acheteurs se rencontrent ainsi à plusieurs reprises, mais jamais plus d'une fois dans la même ville, —dans une même semaine. Le résultat, c'est que le commerce est très actif et très considérable, et que la concurrence ne fait pas défaut.

Pour un américain, c'est un spectacle tout nouveau qu'assister à l'un de ces marchés de Normandie. Les chemins de fer amènent les acheteurs à bonne heure le matin, et les cultivateurs arrivent de tous côtés, dans leurs charettes à un cheval et avec leur beurre, tout frais sorti de la baratte, entouré de toile et emballé dans des paniers, des seaux ou des tinettes. Les petits marchands s'installent par vingtaines sous des abris improvisés, à proximité du marché, et offrent en vente leurs marchandises presque toujours limitées à une spécialité pour chacun d'eux. Les cultivateurs laissent souvent là une partie du produit de leurs ventes.

Le commerçant de beurre a, près de lui, une quantité de paniers d'expédition, de la toile à beurre toute préparée, une balance, un petit bureau, une cassette à argent et des tables de calcul. Il est étonnant de voir la rapidité avec laquelle le marchand reçoit, pèse, prise, paie et jette dans ses paniers le beurre acheté, après l'avoir assorti suivant sa qualité. Je n'avais pas bien saisi la raison de cette facilité d'opération, de classement surtout, avant d'apprendre que chaque acheteur a des agents qui circulent dans la foule, vont aux voitures examiner ce beurre, en débattent le prix et font sur chaque échantillon une marque pour en indiquer le prix stipulé ; le beurre est, de fait, vendu avant d'arriver au commerçant ou au commis qui en prend livraison et le paie.—Les acheteurs les plus considérables ont quelque fois deux commis qui les aident en faisant les entrées des transactions conclues et en payant les fournisseurs. On ne peut s'empêcher d'admirer ces scènes d'activité commerciale qui font l'éloge des acteurs. Le receveur renverse adroitement le beurre sur la balance, rend panier et toile au fournisseur, constate le poids et le donne à haute voix

ainsi que le prix, à son commis: "*Vingt six livres à vingt quatre sous* " etc, et passe de suite à une autre vente. Le commis a besoin d'être vif pour pouvoir dans le même temps consulter sa table de comptes faits, inscrire la pesée, payer le fournisseur en pièces d'or, d'argent et de cuivre et être prêt pour la pesée suivante.

Je n'ai pu saisir à mon entière satisfaction le principe du classement des beurres achetés. Au premier abord, je crus que le prix en était la base, mais je constatai des exceptions sans raison apparente. Etait-ce erreur de la part de l'acheteur, ou désaccord entre l'acheteur qui fixait le prix et celui qui recevait le beurre ? Les prix payés et le classement n'étaient pas d'accord avec mes idées en matière d'appréciation de la qualité.

Le beurre me paraissait classé avec moins de sevérité que les experts de notre pays n'en eussent mis à le juger. Je vis, par exemple un acheteur placer un paquet de beurre d'une très belle couleur dans un panier contenant des échantillons pales et fades de ton ; sur la remarque que je lui fis à ce sujet, il me répondit que la couleur "*ne compte pas,* " et que l'on doit juger par l'arôme (odeur). Dans le magasin où tout ce beurre devait être terminé et mêlé ensemble, on allait le colorer uniformément, voilà l'explication de cette réponse.—Mais n'est-il pas vrai d'un autre côté que bonne couleur est presque toujours une indication de bonne qualité. —Le mot "*gilt-edge* " des Américains —*doré sur tranche,*—appliqué aux meilleurs échantillons de beurre prouve bien l'appréciation que l'on fait de la couleur, en Amérique, comme indice de la valeur intrinsèque du beurre.

Je remarquai cependant que l'on tient compte de l'état de compression ou de délaitage du beurre en fixant le prix : un acheteur pressa de la main, devant moi, un paquet de beurre qui laissa couler de l'eau, et il en fixa le prix à un chiffre peu élevé, en ajoutant judicieusement qu'il achetait " du beurre et non de l'eau. "—Les acheteurs goûtaient le beurre de temps à autre, ce qui prouve que le " goût, " avec raison, est aussi pris en considération.

La qualité, comme caractère général, n'était guère élevée. A côté d'échantillons très beaux, il se trouvait des échantillons très médiocres, sans arôme, insipides, et même de mauvaise odeur ; on en voyait d'autres trop travaillés, sans couleur, mêlés à des échantillons bien colorés.

Les paniers de marchands ont environ deux pieds de haut, par environ 18 pouces au sommet et 12 au fond ; ces dimensions sont données de mémoire, comme *à peu près.* Deux draps de toile épaisse servent à chaque panier. On plonge ces draps dans de l'eau froide, on les tord et on les place dans les paniers de manière à envelopper le beurre parfaitement, quand ils sont pleins.

Dans les jours de chaleur, le beurre est inévitablement *mollet ;* mais on le corde quand même sans cérémonie, jusqu'à dix pouces au-dessus du bord du panier d'emballage ; quand celui-ci est ainsi rempli , on ramène la toile pour couvrir le beurre avec soin, —on place en plus de la paille sur la toile et on attache le tout. On fait un chiffre pour indiquer la qualité, on pose l'adresse et on expédie par voiture à la station du chemin de fer, qui transporte et rend le beurre à la maison d'emballage en deux ou trois heures après le marché. Dans les temps de chaleur on arrose fréquemment les toiles à pleins seaux pour conserver la fraîcheur. J'ai vu, dans une des villes visitées, transporter le beurre à la station dans des voitures

pourvues de ces couverts de toile, ressemblant à celles qu'on appelle des "*schooners*" dans les prairies de l'Ouest.

A la station d'arrivée, les voitures de la maison attendent le beurre et le rendent de suite à destination. Ce qui se passe ensuite dans ces maisons de *mélanges* est plus ou moins secret pour le public. Mais l'on sait toujours ceci : que le beurre est coloré, travaillé, empaqueté, classé, et en quelques heures expédié de nouveau pour le marché de détail sous une forme et des dehors allèchants ; on emploie peu de sel, mais on se sert du froid et peut-être, de mélanges préservatifs pour conserver le beurre. En fait, ce beurre de Normandie est *traité* (doctored).

Le dernier marché que je visitai fut celui de Carentan, près d'Isigny. Les marchands venaient d'arriver de Valognes avec leurs achats du matin. Le lendemain matin, le même beurre devait être prêt à s'embarquer pour Cherbourg et Londres. Je partis moi-même dans la nuit de Cherbourg pour Southampton ; Il y avait peu de passagers, et le fret était surtout composé de produits agricoles dont la masse était du beurre de Normandie ; mais quel changement avec ce que j'avais vu sur le marché ? de jolies boîtes et de jolis paniers d'emballage, d'apparence uniforme, bien rangés, tout-à-fait attrayants en un mot. J'avais peine à croire que ce beurre et celui de la veille fussent bien un seul et même produit.

Nous avons beaucoup à apprendre des marchands de beurre français ; mais je dois avouer que je ne suis pas admirateur sans restriction de leurs méthodes, et encore moins du beurre qu'on leur met entre les mains. Il y a un an ou deux, les Français passaient pour n'avoir pas de concurrents sérieux sur le marché anglais. Aujourd'hui les Danois prennent de l'avant ; et ce même système de mélange que l'on suit en Normandie est de moins en moins en faveur au Danemark.

Quant à la valeur intrinsèque du beurre de Normandie, elle n'est pas, ce que l'on croit généralement, d'après sa réputation à Londres. J'affirme que ce beurre tel qu'il est, quand le cultivateur le vend au marchand, n'est aucunement supérieur à notre beurre canadien pris au même moment. Et cependant, l'un c'est le "*Beurre de Normandie* ;" l'autre c'est le notoire beurre "*Canadien*," "*graisse d'essieu*," qui vient après la margarine ! Toute la différence gît dans le traitement que subissent l'un et l'autre, dans leur emballage et leur mise en vente, et dans l'espace de temps qui s'écoule avant la consommation.

Le consommateur vante l'uniformité de la qualité du beurre de Normandie. Un commerçant me disait que le beurre d'avril et le beurre de décembre se ressemblent exactement. Et pourtant sur ce marché où on va l'acheter des mains du cultivateur, il y en a de toutes les nuances et de tous les arômes, de tous les degrés de fermeté, et de toutes les qualités.—Quelle ne serait donc pas son infériorité si on laissait au cultivateur comme ici, le soin de le travailler et de l'emballer, si en un mot l'on n'avait pas une méthode raisonnée de traiter ce beurre de Normandie ? Donc, ce qui fait la réputation de ce beurre, c'est que des hommes d'affaires habiles et dressés à la besogne, vont l'enlever, au sortir de la baratte, aux mains des cultivateurs. Et alors, on le classe suivant la qualité des échantillons, on le protège contre les influences de la température, on le travaille avec soin, on l'emballe d'une manière

attrayante, et on l'expédie sans retard pour être consommé de suite. En un mot, on "*prépare*" ce beurre avec art, et on le met sur le marché en procédant suivant les besoins de ce commerce spécial.

Mais à part ce mérite de l'uniformité dans la qualité, le beurre de Normandie n'a rien de supérieur aux autres beurres. L'on peut dire que tout autre beurre, pris au sortir de la baratte et traité de la même façon, avant que les causes d'altération n'aient eu le temps d'agir lui serait comparable comme qualité. Coloré avec soin et livré frais au marché, ce beurre de Normandie prend bien à Londres parce qu'on y aime le beurre frais et peu salé;—ses qualités sont plutôt négatives que positives, et il a en plus un défaut certain, celui d"être trop travaillé. Le beurre danois lui est certainement supérieur au point de vue strict de la qualité ; j'ai vu des échantillons de beurres anglais qui lui étaient de même supérieurs, et qui n'étaient pas inférieurs aux plus beaux beurres danois. J'ai goûté, dans les magasins, du beurre de Normandie, tout *jeune* bien entendu, etc, qui commençait déjà à avoir le goût fort, avant-coureur de la rançissure. On ne soumet pas ce beurre aux épreuves sévères en usage au Danemark ; il est douteux qu'il en sortît avec succès.

Cependant, il serait injuste pour le cultivateur normand, de ne pas ajouter que, paraît-il, le beurre que je viens de décrire n'est pas ce qui se fait de mieux en Normandie. D'après ce que m'en a dit un marchand, on envoie les meilleurs échantillons à Paris. Le professeur Long dit aussi que le commerce normand, envoie en Angleterre "ses beurres de seconde "qualité que nous payons cependant "des prix fort respectables, et que "nous considérons comme un produit "de grand mérite, surtout si on le "met bien en évidence chez le détail-"leur avec son étiquette "*Bretagne*" "ou "*Normandie.*"

Je sais que je dis la vérité quand j'affirme que nos pauvres beurres canadiens si méprisés, cette, "*graisse à essieu*" comme on l'appelle là-bas, vaut, au sortir de la baratte les beurres de Normandie que j'ai vus ; et que si l'on faisait passer nos beurres de fermes par les mêmes manipulations et la même préparation et que s'ils étaient expédiés et consommées aussi promptement, ils auraient une réputation égale.

En conséquence, ne devrions nous pas adopter les méthodes du commerce Normand ? Il serait difficile d'en réunir toutes les conditions :—Par exemple :

1. Il faudrait que l'on eût du beurre en assez grande quantité pour tenir un marché deux fois par semaine ; il faudrait créer un commerce assez fort pour faire naître la concurrence.

2. Il faudrait, chez les acheteurs, des méthodes régulières aux besoins desquelles les cultivateurs conformeraient leur manière de procéder. Nos commerçants auraient à trouver le marché de consommation et à le fournir ; et nos cultivateurs auraient à baratter le jour même de la vente au commerçant, afin de réaliser la condition essentielle de livrer le beurre à l'état absolument frais.

De là, l'on voit que la pratique Normande ne s'applique pas aux beurres de conserve.

La première condition ne serait pas réalisable de suite ; le mauvais état du commerce du beurre en a fait diminuer la production. Un connaisseur des Townships de l'Est, réputés pour leurs beurres, m'affirme qu'il y a quinze ans on tenait trois vaches

où il n'y a plus qu'une maintenant. Mais celà reviendrait avec les bonnes affaires dans cette ligne.

Ensuite il y a l'inconvénient de la distance ; nous sommes à dix jours du marché de consommation anglais ; nos concurrents livrent leur produit le lendemain de sa fabrication.

Ça n'est donc pas avec l'idée de faire adopter le système Normand que je viens de le décrire ; c'est plutôt avec l'espoir que la connaissance de ces détails préparera des modifications de nos habitudes commerciales.

Dans l'état actuel des choses, le système Normand pourrait tout au plus s'appliquer à notre commerce local. Il faudrait, pour qu'il y eût possibilité de l'essayer pour le commerce d'exportation à Londres, des changements dans les voies de transport, et une application facile de la réfrigération intense, si étonnante dans ses effets. En d'autres termes, le succès dans cette voie sera mesuré par notre plus ou moins d'intelligence des conditions nécessaires et l'esprit d'entreprise que nous mettrons à la tâche.

——o——

ONZIÈME LETTRE.

—

ECOLES DE LAITERIE EUROPÉENNES.

On reproduisait, il n'y a pas longtemps, dans la *Canadian Gazette* de Londres, un article d'un journal de Toronto, dont l'auteur prêchait l'importance de l'établissement d'écoles de laiterie. Cette recommandation est l'écho de l'opinion prévalente en ce pays, que les écoles de laiterie seraient le meilleur moyen à prendre pour améliorer l'industrie beurrière canadienne, parceque, dit-on, les progrès faits en Europe dans la même industrie sont dus aux écoles.

Je crois franchement que l'on exagère l'influence des écoles dans ces progrès. Que les écoles doivent avoir une part quelconque dans l'organisation de l'enseignement de la laiterie, cela ne fait pas de doute ; mais elles ne sont pas le seul moyen à adopter. De plus, si des écoles doivent être établies, qu'on les adapte à nos besoins, et surtout qu'elles ne soient pas une copie à bon marché des écoles de l'étranger. Entre l'école de là-bas, telle qu'on se la figure, et l'école telle qu'on la voit en fait, il y a une différence notable.

Imiter servilement, au Canada, les écoles anglaises de laiterie et même les écoles du continent d'Europe, ce serait s'exposer à des désappointements certains.

L'on cite souvent les écoles danoises de laiterie, dans les discussions ; et l'on dit qu'elles ont été la cause efficiente des progrès du Danemark. Je voulus parler, un jour, au professeur Segelcke, de Copenhague, des écoles danoises ; à mon grand étonnement le professeur me dit *qu'il n'existe pas d'écoles de laiterie au Danemark ! !* Ceci voulait dire qu'il n'existe, dans ce pays, rien qui soit une école, à proprement parler, dans le genre des écoles anglaises ou de ce que l'on est convenu de vouloir dire ici quand on emploie le mot *école*. Il n'y a en fait d'écoles danoises, que de bonnes laiteries privées, qui, par convention avec le gouvernement, reçoivent des élèves pour leur enseigner les pratiques ordinaires de la laiterie.

Toute bonne laiterie privée est, au Danemark, une école en puissance. On n'exige du propriétaire ni cours spécial, ni certificats d'études, ni connaissances professorales. Tout ce que le professeur Segelcke, tient à savoir, quand il dirige des élèves chez un particulier, c'est que celui-ci

ait une laiterie où l'on fait de bon beurre : il n'y a pas d'autre règle, et pas plus de système que cela. Qu'une laiterie ait bonne réputation, l'on y place un ou deux élèves, et l'on attend les résultats. Si ces élèves sortent de là bien formés et fabricants de beurre accomplis, l'on envoie d'autres élèves. M Segelcke, a souvent adressé des élèves dans des laiteries qu'il n'avait jamais vues, dont il ne connaissait même pas le propriétaire.

On a ainsi formé, dans ces écoles purement de pratique, audelà de mille (1000) jeunes gens. Tous ne sont pas restés au Danemark ; les pays étrangers font souvent venir de ces élèves. A l'heure actuelle même, le principal inspecteur de laiterie en Finlande, a fait son cours au Danemark. Le professeur Segelcke me fit remarquer que M. Tobieson, surveillant officiel de l'industrie laitière en Norvège (présent à notre entrevue), demandait, à ce moment même, par les journaux, un chef de laiterie danois, et offrait un prix plus élevé que les prix payés au Danemark. C'était l'intention du professeur Segelcke de demander une augmentation de salaire pour les inspecteurs officiels, afin de les retenir au pays.

Dans ces fermes écoles de laiterie, l'on enseigne peu ou point de théorie ; l'on s'attache exclusivement au travail de pratique. Le professeur Segelcke prêche la séparation de la théorie et de la pratique ;—à la ferme, la pratique seule, à l'école la théorie seule, —c'est le système suivi. Au Collège royal d'Agriculture du Danemark, on n'a pas de laiterie distincte ; l'étude du lait et de ses produits forme partie du cours théorique, et c'est tout.

Dans l'opinion de M. Segelcke, il est impossible de faire suivre avec profit, à un grand nombre d'élèves, un cours de pratique. " Si le nombre " des élèves est grand, disait-il, l'ou- " vrage est insuffisant, et ils appren- " nent par là la paresse et non le bon " emploi du temps.'

Les élèves sont inscrits pour un cours de six mois et plus. Ils sont tenus de faire le travail de la laiterie et malgré cela ils ont à payer pour leur cours,—peu de chose si l'on veut, mais toujours au moins dix piastres et plus.

D'après un rapport du professeur Long, sur l'éducation en matière de laiterie, il paraît cependant qu'il existe au Danemark, deux *écoles* de laiterie, dans le sens que nous entendons ce mot. Dans tous les cas, elles n'ont pu accomplir qu'une bien petite part du travail opéré, et M. Long dit ceci dans ce même rapport : " C'est " un fait remarquable, bien constaté, " appuyé de nos recherches person- " nelles sur place et de nombreux " documents, qu'il n'existe pas au " Danemark d'écoles considérables, " établies et maintenues à grands " frais ; qu'il n'est pas payé de gros " salaires aux instructeurs officiels, " et que le gouvernement n'accorde " pas de montants considérables pour " les même fins."

Il n'entre pas dans mon cadre de décrire en détail les écoles visitées. Celles que j'ai vues en Irlande et en Suède avaient été installées à grands frais ; leur fonctionnement coûtait très cher ; ces écoles font certainement du bien, mais un bien limité, et pas en rapport avec les frais encourus, si on le compare aux résultats obtenus au Danemark.

Il y a, pour nous, des leçons à prendre et dans ces écoles coûteuses de la Grande Bretagne,et dans les laiteries écoles simples et pratiques du Danemark.

Les écoles coûteuses, bien montées,

complètes sous tous les rapports, devraient avoir pour but, non pas de former des fabricants et des laitières en grand nombre, ni d'instruire directement les cultivateurs dans l'art de la laiterie, mais bien plutôt de servir, comme écoles normales, à former et dresser des inspecteurs et des instituteurs qui, eux, seraient chargés de disséminer chez les cultivateurs l'enseignement qu'ils auraient reçu, en allant enseigner dans les fabriques et dans les laiteries privées

D'un autre côté, à l'exemple des Danois, les bonnes laiteries privées pourraient servir à former les engagés de laiterie. Je ne prêcherais pas l'imitation absolue du système danois, mais l'adoption de ce système avec des modifications pour rencontrer nos besoins. Le cours d'études pratiques devrait être des plus simples ; je laisserais à l'élève la détermination du temps qu'il voudrait consacrer aux études à suivre, et je mettrais au plus bas les honoraires à payer. Il faudrait bien donner assez de théorie pour expliquer la pratique ; mais il faudrait surtout et avant tout enseigner la meilleure pratique. Les élèves diplômés des écoles supérieures de laiterie, seraient d'excellents guides, à ce sujet, pour les laiteries privées qu'ils tiendraient au courant des meilleures méthodes suivies. Nous pourrions sans aucun doute, adopter ainsi les systèmes Européens et les combiner de manière à obtenir des résultats meilleurs qu'ils ne produisent eux-mêmes.

En établissant ces écoles normales de laiterie, on devrait avoir pour but de former avec les élèves, jeunes gens et jeunes filles, des instituteurs. Pour cela, les écoles seraient ouvertes, non pas tant à ceux qui pourraient en payer les cours, qu'à ceux qui, aux aptitudes spéciales, uniraient l'intention formelle d'enseigner la laiterie pendant un certain temps, ou plutôt qui en prendraient l'engagement. Elles seraient aussi ouvertes aux directeurs de fabriques ou aux propriétaires de laiteries privées, qui viendraient là pour mieux apprendre leur métier et qui, en retour, auraient à recevoir des élèves dans leurs fabriques ou leurs laiteries.

Voici encore un autre moyen de disséminer la science de la laiterie. Le vent est à l'éducation technique. On se met à former maintenant les élèves en vue de la carrière à laquelle il se destinent. On se relâchera peut-être du système d'apprendre à un cultivateur en herbe le nom de toutes les stations de tel ou tel chemin de fer, au lieu de lui faire étudier le livre des merveilles de la nature. Pour un grand nombre de nos cultivateurs du jour, ce livre est fermé sans espoir, mais on fera peut-être voir une partie de ses secrets aux yeux émerveillés et enchantés des générations qui poussent. Il n'y a pas de meilleur commencement à cela que d'introduire dans nos écoles communes l'enseignement des principes de l'agriculture. Ce serait un moyen de mettre à la portée du cultivateur une foule de notions utiles et de rendre plus attrayantes les écoles de campagne et la vie à la campagne.

Pour arriver là, commencez à mettre le coin en donnant à petites doses des leçons d'industrie laitière dans les écoles. Si la leçon ne peut pas être de pratique, l'on pourra au moins enseigner quelque chose qui aidera ou éclairera la pratique à la maison. Cet enseignement serait facile avec des livres et des instruments de démonstration préparés spécialement pour cette fin. Je serais tenté d'aller plus loin et de suggérer des moyens d'enseigner pratiquement la laiterie dans les écoles ; mais j'aurais peur de mettre à bout d'haleine ceux de mes

lecteurs qui n'aiment pas à aller trop vite.

En résumé, on peut choisir entre trois alternatives : l'installation d'écoles de haute instruction, ou bien l'adoption du système danois d'enseignement, ou encore une adaptation appropriée à nos besoins de ces formes de l'enseignement. Quelque soit le moyen accepté,le public sera toujours payé pour l'argent dépensé ; mais l'adoption exclusive de l'un ou l'autre des deux premiers systèmes ne répondrait pas à nos besoins immédiats.

D'un autre côté, un système d'enseignement plus simple,—dont je laisse à la sagesse de nos autorités en matière de laiterie de définir la forme,—sera trouvé, j'en suis sûr, et passant dans la pratique, produira des résultats immenses, en devenant le principal facteur de l'amélioration de l'industrie laitière au Canada.

W. H. LYNCH.